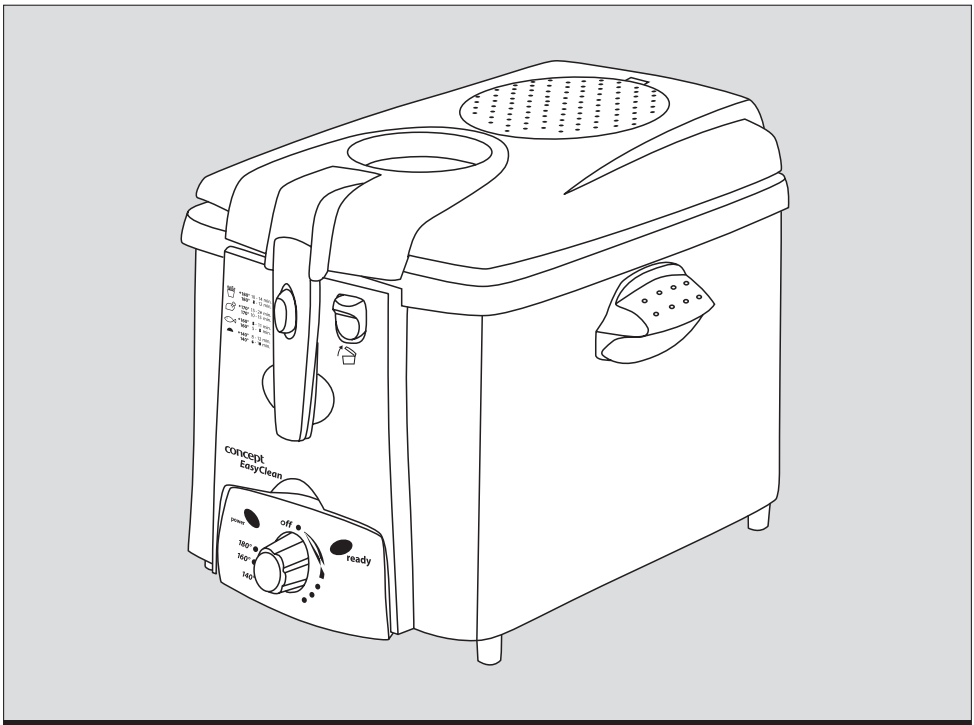
concept

Fritéza
Fritéza
Frytownica
Olajsütő
Фритюрница

Deep fryer
Fritteuse
Freidora
Friteuză



FR2025

CZ **SK** **PL** **HU** **RU**

EN **DE** **ES** **RO**

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili výrobek značky Concept a přejeme Vám, abyste byli spokojeni s Vaším výrobkem po celou dobu jeho používání.

Před zapojením spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod, a uschovejte ho pro budoucí použití. Zajistěte, aby i ostatní osoby, které budou s výrobkem manipulovat, byly seznámeny s tímto návodem.

Technické parametry	
Napětí	230V/50-60Hz
Příkon	2100 W

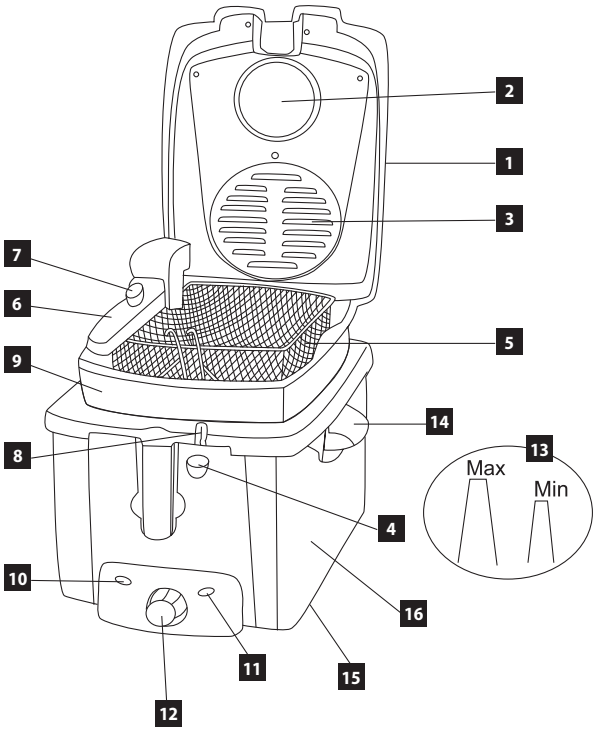
DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

- Ověřte, zda napětí v síti odpovídá hodnotám na typovém štítku fritézy. Používejte výhradně zásuvku s uzemněním.
- Elektrické části spotřebiče nevkládejte do vody ani do jiné kapaliny.
- Předtím, než naplníte fritézu olejem nebo tukem a připojíte k elektrické síti, se přesvědčte, zda všechny díly jsou zcela suché a zda ve fritovací nádobě nezůstaly kapky vody.
- Spotřebič nezapojuje do sítě dříve, než ho naplníte olejem nebo tukem. Hladina oleje či tuku se musí vždy pohybovat mezi ryskami minima a maxima. Před každým novým fritováním se přesvědčte, zda je ve fritéze dostatečné množství oleje či tuku.
- Používejte pouze oleje a tuky určené k fritování. Chcete-li do fritovací nádoby vložit nový ztužený tuk, rozpusťte ho nejdříve na kuchyňském sporáku a potom ho teprve vlijte do vypnuté fritézy. Pak ji zapněte.
- Nepřeplňujte koš, protože rozpálený olej nebo tuk by mohl překypět přes okraj nádoby.
- Spotřebič používejte mimo dosah dětí a věnujte mu neustálou pozornost.
- Nepřenášejte spotřebič zapnutý nebo s horkým obsahem.
- Nedotýkejte se horkého povrchu. Používejte držadla a tlačítka.
- Dbejte, aby se nezanesla mřížka pro odvod páry ve víku.
- Po skončení fritování nastavte regulátor teploty na minimum, odpojte spotřebič ze sítě a nedotýkejte se ho, dokud nevychladne. Olej můžete vylít z fritovací nádoby až v okamžiku, kdy zcela vychladne. Při vylévání nenechávejte fritovací nádobu v přístroji, ale vyjměte ji a pak obsah vylijte!
- Po použití nebo před provedením údržby odpojte spotřebič vždy ze sítě a nechte vychladnout.
- Neodpojujte ho trhnutím za kabel, ale uchopte do ruky zástrčku. Síťový kabel nenechávejte volně viset.
- Dbejte, aby spotřebič nebo kabel nepřišly do styku s horkým povrchem.
- Fritézu používejte pouze k účelům uvedeným v návodu. Používejte ji pouze s dodaným originálním příslušenstvím. Spotřebič je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Zjistíte-li, že spotřebič má vadnou zástrčku nebo kabel, nepoužívejte ho. Obraťte se na autorizovaný servis.

Nedodržením pokynů výrobce zaniká právo na záruční opravu.

POPIS VÝROBKU

1. **Vrchní odnímatelné víko se stálým filtrem**
2. **Průzor víka**
3. **Mřížka pro odvod páry**
4. **Tlačítko otevírání víka**
5. **Koš**
6. **Držadlo koše**
7. **Tlačítko držadla koše**
8. **Západka víka**
9. **Vyjímatelná nádoba**
10. **Kontrolka zapojení sítě (červená)**
11. **Kontrolka termostatu (zelená)**
12. **Regulátor teploty**
13. **Rysky maximální a minimální hladiny oleje na stěně nádoby**
14. **Držadla na přenášení**
15. **Protiskluzové nožky**
16. **Vnější plášť**

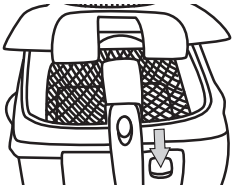


UPOZORNĚNÍ

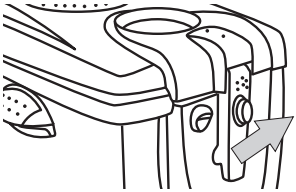
- Před první použitím se přesvědčte, že výrobek není viditelně poškozen. Sejměte všechny obaly.
- Očistěte vnější části spotřebiče vlhkou utěrkou.
- Před mytím víka vyjměte stálý filtr.
- Koš, fritovací nádobu a víko omyjte v horké vodě se saponátem, opláchněte je a nechte oschnout.
- Ovládací panel čistěte pouze vlhkou utěrkou.
- Sestavte jednotlivé části. Rysky hladiny oleje mají být na zadní stěně fritovací nádoby.
- Při smažení se při otevírání víka uvolní množství horké páry, zachovávejte bezpečný odstup.
- Vždy osušte potraviny před smažením. Např. hranolky nebo zmražené potraviny by mohly způsobit nadměrné pěnění a přetečení oleje.

NÁVOD K OBSLUZE

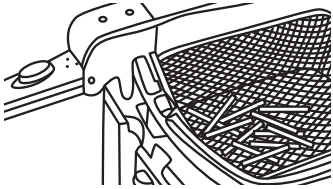
1. Postavte fritézu na vodorovný a stabilní povrch. Z úložného prostoru vyjměte celý přívodní kabel. Přesvědčte se, zda se nedotýká žádného blízkého tepelného zdroje.
2. Stiskněte tlačítko otevírání víka (obr. 1), pružina otevře víko.
3. Vyklopte držadlo koše (obr. 2) a vyjměte koš.
4. Do fritovací nádoby nalijte olej a dbejte, abyste nepřesáhli rysku maxima (asi 2,5 litru).
5. Nastavte regulátor teploty na minimum a zapojte spotřebič do sítě. Červená kontrolka připojení k síti se rozsvítí.
6. Zvolte požadovanou teplotu, která odpovídá druhu připravovaných potravin. Zelená kontrolka termostatu se rozsvítí. Jakmile zhasne, znamená to, že olej dosáhl nastavené teploty.
   Poznámka: Uzavřete-li fritézu víkem, olej se zahřeje rychleji.
7. Umístěte koš do odkapávací polohy, otevřete fritézu a vložte do koše potraviny (obr. 3). Vraťte koš do odkapávací polohy, zavřete víko a pomalu spouštějte koš do rozehřátého oleje.
8. Po skončení fritování nastavte regulátor teploty na minimum.
9. Zvedněte koš do odkapávací polohy a otevřete opatrně víko.
10. Vyprázdněte koš a vraťte ho zpět do fritézy.
11. Odpojte spotřebič ze sítě.



(obr. 1)



(obr. 2)



(obr. 3)

Pozn.: Pro zvýšení ochrany před možným vystříknutím oleje doporučujeme nejdříve zavřít víko a pak spustit naplněný koš do rozpáleného oleje. Po ukončení fritování nejdříve zvedněte koš do odkapávací polohy, chvíli vyčkejte, až olej odkape, a pak pomalu otevřete víko fritézy.

PRAKTICKÉ RADY

- Potraviny musí být při ponoření do rozehřátého oleje či tuku úplně suché, snížíte tím spotřebu elektrické energie a prodloužíte trvanlivost oleje.
- Slepení hranolek zabráníte tím, že je před fritováním omyjete vodou a osušíte.
- Potraviny s vysokým obsahem vody, například brambory je vhodné fritovat na dvě doby, a to následujícím způsobem: Zahřejte olej na maximální teplotu a hranolky do něho na minutu vložte. Potom je nechte oschnout. Počkejte, dokud olej dosáhne znovu maximální teploty, vložte hranolky zpět a fritujte dozlatova.
- Mražené potraviny není třeba rozmrazovat, ale je vhodné je ve fritéze připravovat také na dvě doby.
- Potraviny obalované v těstíčku se mohou přilepovat k mřížce koše. Tomu lze zabránit následujícím způsobem. Ponořte prázdný koš do rozpáleného oleje a jednotlivé obalené kusy velmi pomalu vkládejte do ponořeného koše např. kuchyňskými kleštěmi. Dbejte zvýšené opatrnosti, aby olej nevystříkl.

ORIENTAČNÍ HODNOTY PRO SMAŽENÍ NĚKTERÝCH POTRAVIN

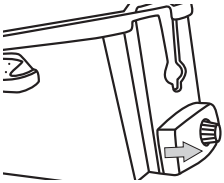
Potravina	Hmotnost (g)	Teplota oleje (°C)	Čas smažení (min)
Hranolky	600	180	8-12
Zmražené hranolky	600	180	10-14
Kuřecí maso	400	170	10-15
Zmražené kuřecí maso	400	170	15-20
Rybí maso	400	160	5-8
Zmražené rybí maso	400	160	8-11
Houby a zelenina	300	140	6-10
Zmražené houby a zelenina	300	140	8-12

VÝMĚNA OLEJE

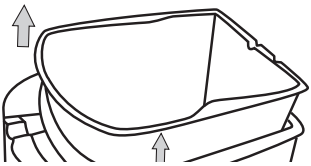
Spotřební doba oleje nebo tuku závisí na počtu a druhu fritování. Zbytky potravin se usazují ve spodní části fritovací nádoby. Usazené zbytky je vhodné pravidelně odstraňovat filtrováním oleje např. přes husté sítko nebo savý papír.
Při skladování uzavírejte fritézu vždy víkem, aby prach nebo jiné částice nezhodnotily olej nebo tuk. Olej vyměňte, jakmile ztmavne, začne měnit pach či dodávat fritovaným potravinám nepříjemnou příchuť. Použitý olej nebo tuk nikdy nedoplňujte čerstvým.
Znehodnocený olej nebo tuk by se neměl vlévat do WC ani do kuchyňské výlevky. Nalijte ho do uzavřené nádoby a odložte do příslušného sběrného odpadu.

ÚDRŽBA A ČISTĚNÍ

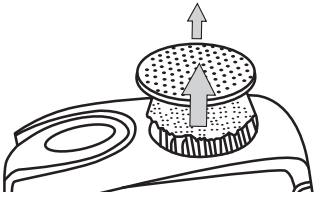
Před zahájením čistění se přesvědčte, zda spotřebič vychladl, zda je odpojen ze sítě a zda je přívodní kabel uložen v příslušném prostoru.
1. Sejměte víko a odstraňte vyjímatelný ovládací modul s elektronikou, viz obr. 4. Vyjměte koš a fritovací nádobu (obr. 5). Vylijte olej či tuk do uzavřené nádoby k pozdějšímu znehodnocení.



(obr. 4)



(obr. 5)



(obr. 6)

Při každé výměně oleje je vhodné umýt fritovací nádobu a koš v teplé vodě se saponátovým přípravkem. **Všechny části kromě ovládacího modulu je možné mýt v myčce nádobí.** Než fritézu sestavíte, přesvědčte se, zda jsou jednotlivé díly úplně suché.

2. Vyjímatelný ovládací modul otřete vlhkým hadříkem nebo savým papírem. Tento díl nevkládejte do vody ani do jiné kapaliny. Čistění provádějte na suchém povrchu, aby nedošlo k náhodnému pádu a poškození dílu.
3. Fritéza je vybavena víkem se stálým filtrem, který je vhodné pravidelně mýt. Samotné víko je možné umývat v myčce nádobí. Postupujte následujícím způsobem. Sejměte víko, stiskněte západku mřížky na vrchní straně, odstraňte mřížku a vyndejte filtr (obr. 6). Ponořte filtr do teplé vody se saponátovým přípravkem a nechte několik minut odmočit. Pak filtr opláchněte čistou vodou a nechte řádně oschnout.

SERVIS

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo opravu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Preferujte recyklaci obalových materiálů a starých spotřebičů.
- Krabice od spotřebiče může být dána do sběru tříděného odpadu.
- Plastové sáčky z polyetylénu (PE) odevzdejte do sběru materiálu k recyklaci.

Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:
Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Ďakujeme Vám, že ste si zakúpili výrobok značky Concept a prajeme Vám, aby ste boli spokojní s Vaším výrobkom po celú dobu jeho používania.

Pred zapojením spotrebiča si starostlivo prečítajte tento návod a uschovajte ho pre budúce použitie. Zaistite, aby aj ostatné osoby, ktoré budú s výrobkom manipulovať, boli oboznámené s týmto návodom.

Technické parametre	
Napätie	230V/50-60Hz
Príkon	2100 W

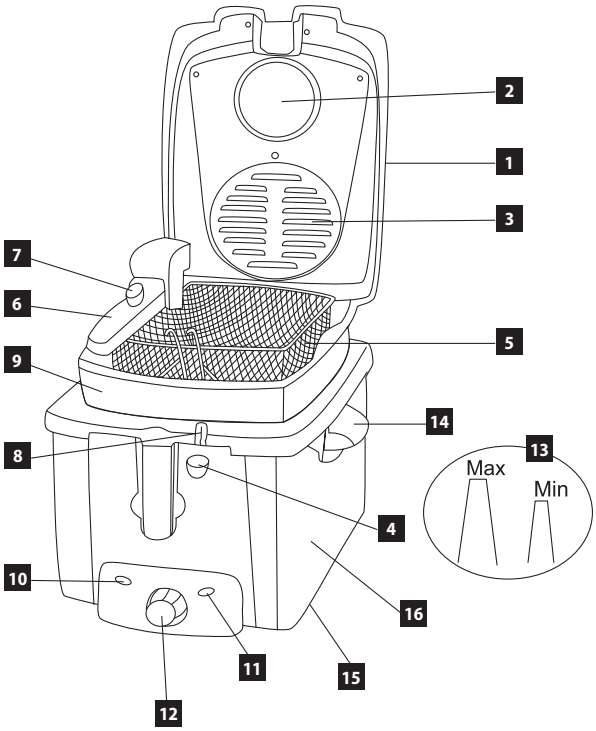
DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA:

- Overte, či napätie v sieti zodpovedá hodnotám na typovom štítku fritézy. Používajte výhradne zásuvku s uzemnením.
- Elektrické časti spotrebiča nevkladajte do vody ani do inej kvapaliny.
- Predtým, než naplníte fritézu olejom alebo tukom a pripojíte do elektrickej siete, presvedčite sa, či sú všetky diely úplne suché a či vo fritovacej nádobe nezostali kvapky vody.
- Spotrebič nezapájajte do siete skôr, než ho naplníte olejom alebo tukom. Hladina oleja alebo tuku sa musí vždy pohybovať medzi ryskami minima a maxima. Pred každým novým fritovaním sa presvedčite, či je vo fritéze dostatočné množstvo oleja alebo tuku.
- Používajte iba oleje a tuky určené na fritovanie. Ak chcete do fritovacej nádoby vložiť nový stužený tuk, rozpustite ho najskôr na kuchynskom sporáku a až potom ho vlejte do vypnutej fritézy. Potom ju zapnite.
- Neprepĺňajte kôš, pretože rozpálený olej alebo tuk by mohol prekypieť cez okraj nádoby.
- Spotrebič používajte mimo dosahu detí a venujte mu neustálu pozornosť.
- Neprenášajte spotrebič zapnutý alebo s horúcim obsahom.
- Nedotýkajte sa horúceho povrchu. Používajte držadlá a tlačidlá.
- Dbajte na to, aby sa nezaniesla mriežka pre odvod pary vo veku.
- Po skončení fritovania nastavte regulátor teploty na minimum, odpojte spotrebič zo siete a nedotýkajte sa ho, pokiaľ nevychladne. Olej môžete vyliať z fritovacej nádoby až v okamihu, keď je úplne vychladnutý. Pri vylievaní nenechávajte fritovaciu nádobu v prístroji, ale vyberte ju a potom obsah vylejte!
- Po použití alebo pred vykonaním údržby vždy odpojte spotrebič zo siete a nechajte vychladnúť.
- Neodpájajte spotrebič trhnutím za kábel, ale uchopte do ruky zástrčku. Sieťový kábel nenechávajte voľne visieť.
- Dbajte na to, aby spotrebič alebo kábel neprišli do styku s horúcim povrchom.
- Fritézu používajte iba na účely uvedené v návode. Používajte ju iba s dodaným originálnym príslušenstvom. Spotrebič je určený výhradne pre použitie v domácnosti.
- Ak zistíte, že má spotrebič chybnú zástrčku alebo kábel, nepoužívajte ho. Obráťte sa na autorizovaný servis.

Nedodržaním pokynov výrobcu zaniká právo na záručnú opravu.

POPIS VÝROBKU

1. **Vrchné odnímateľné veko so stálym filtrom**
2. **Priezor veka**
3. **Mriežka na odvod pary**
4. **Tlačidlo otvárania veka**
5. **Kôš**
6. **Držadlo koša**
7. **Tlačidlo držadla koša**
8. **Kolíček veka**
9. **Odnímateľná nádoba**
10. **Kontrolka zapojenia siete (červená)**
11. **Kontrolka termostatu (zelená)**
12. **Regulátor teploty**
13. **Rysky maximálnej a minimálnej hladiny oleja na stene nádoby**
14. **Držadlá na prenášanie**
15. **Protišmykové nožičky**
16. **Vonkajší plášť**



UPOZORNENIE

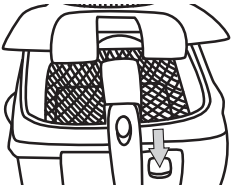
- Pred prvým použitím sa presvedčite, že výrobok nie je viditeľne poškodený. Odoberte všetky obaly.
- Očistite vonkajšie časti spotrebiča vlhkou utierkou.
- Pred umytím veka vyberte stály filter.
- Kôš, fritovaciu nádobu a veko umyte v horúcej vode so saponátom, opláchnite ich a nechajte uschnúť.
- Ovládací panel čistite iba vlhkou utierkou.
- Poskladajte jednotlivé časti. Rysky hladiny oleja majú byť na zadnej stene fritovacej nádoby.
- Pri vyprážaní sa pri otváraní veka uvoľní množstvo horúcej pary, zachovávajte bezpečný odstup.
- Vždy osušte potraviny pred vyprážaním. Napr. hranolčeky alebo zmrazené potraviny by mohli spôsobiť nadmerné penenie a pretečenie oleja.

NÁVOD NA OBSLUHU

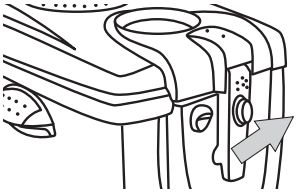
1. Postavte fritézu na vodorovný a stabilný povrch. Z úložného priestoru vyberte celý prívodný kábel. Presvedčite sa, že sa nedotýka žiadneho blízkeho tepelného zdroja.
2. Stlačte tlačidlo otvárania veka (obr. 1), pružina otvorí veko.
3. Vyklopte držadlo koša (obr. 2) a vyberte kôš.
4. Do fritovacej nádoby nalejte olej a dbajte na to, aby ste nepresiahli rysku maxima (asi 2,5 litra).
5. Nastavte regulátor teploty na minimum a zapojte spotrebič do siete. Červená kontrolka pripojenia do siete sa rozsvieti.
6. Zvoľte požadovanú teplotu, ktorá zodpovedá druhu pripravovaných potravín. Zelená kontrolka termostatu sa rozsvieti. Akonáhle zhasne, znamená to, že olej dosiahol nastavenú teplotu.

Poznámka: Ak uzatvoríte fritézu vekom, olej sa zohreje rýchlejšie.

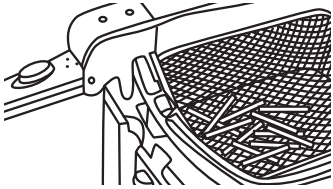
7. Umiestnite kôš do odkvapkávacej polohy, otvorte fritézu a vložte do koša potraviny (obr. 3). Vráťte kôš do odkvapkávacej polohy, zatvorte veko a pomaly spúšťajte kôš do rozohriateho oleja.
8. Po skončení fritovania nastavte regulátor teploty na minimum.
9. Zdvihnite kôš do odkvapkávacej polohy a otvorte opatrne veko.
10. Vyprázdnite kôš a vráťte ho späť do fritézy.
11. Odpojte spotrebič zo siete.



(obr. 1)



(obr. 2)



(obr. 3)

Pozn.: Pre zvýšenie ochrany pred možným vystrieknutím oleja odporúčame najskôr zatvoriť veko a až potom spustiť naplnený kôš do rozpáleného oleja. Po ukončení fritovania najskôr zdvihnite kôš do odkvapkávacej polohy, chvíľku počkajte až olej odkvapká a potom pomaly otvorte veko fritézy.

PRAKTICKÉ RADY

- Potraviny musia byť pri ponorení do rozohriateho oleja alebo tuku úplne suché, znížite tým spotrebu elektrickej energie a predĺžite trvanlivosť oleja.
- Zlepeniu hranolčekov zabránite tak, že ich pred fritovaním umyjete vodou a usušíte.
- Potraviny s vysokým obsahom vody, napríklad zemiaky, je vhodné fritovať na dve doby, a to nasledujúcim spôsobom: Zahrejte olej na maximálnu teplotu a hranolčeky doňho na minútu vložte. Potom ich nechajte uschnúť. Počkajte pokiaľ olej dosiahne znovu maximálnu teplotu, vložte hranolčeky späť a fritujte do zlatista.
- Mrazené potraviny nie je potrebné rozmrazovať, ale je vhodné ich vo fritéze pripravovať tiež na dve doby.
- Potraviny obaľované v cestíčku sa môžu prilepovať na mriežku koša. Tomu je možné zabrániť nasledujúcim spôsobom. Ponorte prázdny kôš do rozpáleného oleja a jednotlivé obalené kusy veľmi pomaly vkladajte do ponoreného koša, napr. kuchynskými kliešťami. Dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby olej nevystriekol.

ORIENTAČNÉ HODNOTY PRE VYPRÁŽANIE NIEKTORÝCH POTRAVÍN

Potravina	Hmotnosť (g)	Teplota oleja (°C)	Čas vyprážania (min)
Hranolčeky	600	180	8-12
Zmrazené hranolčeky	600	180	10-14
Kuracie mäso	400	170	10-15
Zmrazené kuracie mäso	400	170	15-20
Rybie mäso	400	160	5-8
Zmrazené rybie mäso	400	160	8-11
Zelenina	300	140	6-10
Huby	300	140	8-12

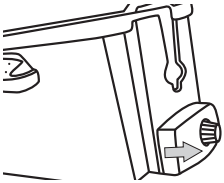
VÝMENA OLEJA

Spotrebná doba oleja alebo tuku závisí na počte a druhu fritovaní. Zvyšky potravín sa usadzujú v spodnej časti fritovacej nádoby. Usadené zvyšky je vhodné pravidelne odstraňovať filtrovaním oleja, napr. cez husté sitko alebo sací papier.
Pri skladovaní uzatvárajte fritézu vždy vekom, aby prach alebo iné častice neznehodnotili olej alebo tuk Olej vyberte akonáhle stmavne, začne meniť pach alebo dodávať fritovaným potravinám nepríjemnú príchuť. Použitý olej alebo tuk nikdy nedopĺňajte čerstvým.
Znehodnotený olej alebo tuk by sa nemal vylievať do WC ani do kuchynskej výlevky. Nalejte ho do uzatvorenej nádoby a odložte do príslušného zberného odpadu.

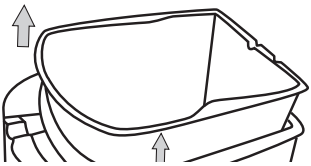
ÚDRŽBA A ČISTĚNÍ

Pred zahájením čistenia sa presvedčite, či spotrebič vychladol, či je odpojený zo siete a či je prívodný kábel uložený v príslušnom priestore.

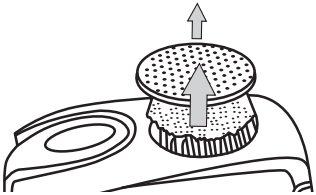
1. Odoberte veko a odstráňte odnímateľný ovládací modul s elektronikou, viď obr. 4. Vyberte kôš a fritovaciu nádobu (obr. 5). Vylejte olej alebo tuk do uzatvorenej nádoby na neskoršie znehodnotenie.



(obr. 4)



(obr. 5)



(obr. 6)

Pri každej výmene oleja je vhodné umyť fritovaciu nádobu a kôš v teplej vode so saponátovým prípravkom. **Všetky časti okrem ovládacieho modulu sa môžu umývať v umývačke riadu.**
Než fritézu poskladáte, presvedčite sa, či sú jednotlivé diely úplne suché.

2. Odnímateľný ovládací modul utrite vlhkou handričkou alebo sacím papierom. Tento diel nevkladajte do vody ani do inej kvapaliny. Čistenie vykonávajte na suchom povrchu, aby nedošlo k náhodnému pádu a poškodeniu dielu.
3. Fritéza je vybavená vekom so stálym filtrom, ktorý je vhodné pravidelne umývať. Samotné veko je možné umývať v umývačke riadu. Postupujte nasledujúcim spôsobom. Odoberte veko, stlačte kolíček mriežky na vrchnej strane, odstráňte mriežku a vyberte filter (obr. 6). Ponorte filter do teplej vody so saponátovým prípravkom a nechajte ho niekoľko minút odmočiť. Potom filter opláchnite čistou vodou a nechajte poriadne uschnúť.

SERVIS

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo opravu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí výrobku, musí vykonať odborný servis.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých spotrebičov.
- Škatuľa od spotrebiča môže byť daná do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecká z polyetylénu (PE) odovzdajte do zberu materiálu na recykláciu.

Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:
Symbol na výrobku alebo jeho balení udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Je nutné odniesť ho do zberného miesta pre recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak boli spôsobené nevhodnou likvidáciou tohto výrobku. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, služby pre likvidáciu domáceho odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.

Dziękujemy za zakup produktu marki Concept i życzymy Państwu zadowolenia z jego użytkowania.

Przed podłączeniem urządzenia elektrycznego do sieci należy starannie zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją na przyszłość. Prosimy upewnić się, aby także pozostałe osoby, które będą posługiwały się frytownicą, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Parametry techniczne	
Napięcie	230V/50-60Hz
Pobór mocy	2100 W

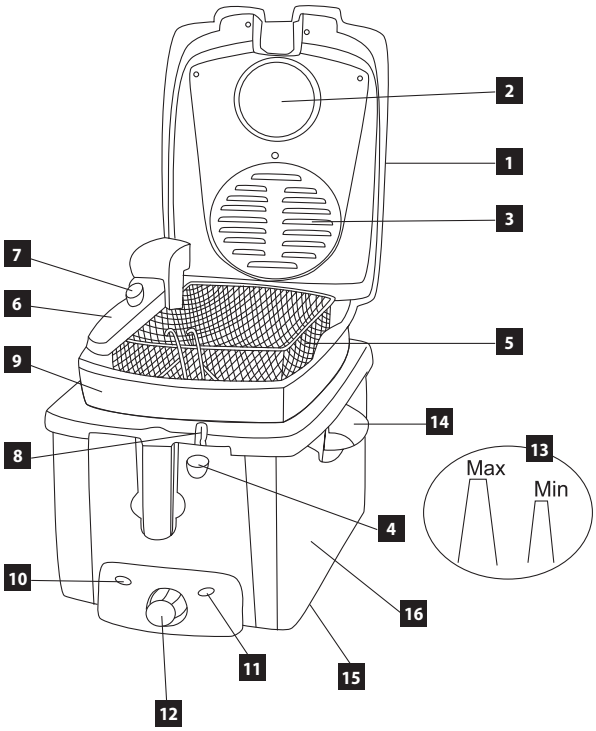
UWAGI:

- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej frytownicy. Należy korzystać wyłącznie z uziemionego gniazda.
- Nie wolno zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie lub w innych cieczach.
- Przed napełnieniem frytownicy olejem lub tłuszczem i jej podłączeniem do sieci elektrycznej należy przekonać się, czy wszystkie jej części są całkowicie suche i czy w misie nie pozostały krople wody.
- Nie należy podłączać urządzenia do sieci przed jego napełnieniem olejem lub tłuszczem. Poziom oleju lub tłuszczu musi zawsze mieścić się pomiędzy oznaczeniami określającymi minimum i maksimum. Przed każdym użyciem frytownicy należy przekonać się, czy w misie znajduje się wystarczająca ilość oleju lub tłuszczu.
- Należy używać tylko olejów i tłuszczy przeznaczonych do smażenia. Chcąc włożyć do misy frytownicy świeży tłuszcz utwardzony, najpierw należy rozpuścić go na kuchence, a następnie wlać do wyłączonej frytownicy. Dopiero teraz można włączyć frytownicę.
- Nie należy przepełniać kosza, ponieważ rozpalony olej lub tłuszcz mógłby wykipieć .
- Urządzenia powinno się znajdować poza zasięgiem dzieci, należy zachować ostrożność przy jego użytkowaniu.
- Nie należy przenosić urządzenia, kiedy jest włączone lub kiedy znajduje się w nim gorąca zawartość.
- Nie wolno dotykać gorącej powierzchni. Należy używać uchwytów i przycisków.
- Należy dbać, aby nie zapchała się kratka wylotu pary w pokrywie.
- Po zakończeniu smażenia należy ustawić regulator temperatury na minimum i odłączyć urządzenie od sieci. Nie należy go dotykać, dopóki nie wystygnie. Olej można wylewać z miski dopiero wtedy, kiedy jest całkowicie wystygnięty. Podczas wylewania nie należy pozostawiać misy w frytownicy, trzeba ją wyjąć i dopiero wtedy wylać zawartość!
- Po użyciu urządzenia lub przed przystąpieniem do zabiegów związanych z jego utrzymaniem należy zawsze odłączyć urządzenie od sieci i poczekać, dopóki nie wystygnie.
- Nie należy odłączać urządzenia odbiorczego od sieci szarpiąc za przewód zasilający, należy trzymać przewód za wtyczkę. Nie wolno pozwolić na to, aby przewód zasilający zwisał ze stołu.
- Należy dbać, aby urządzenie lub przewód nie zetknęły się z gorącymi powierzchniami.
- Frytownicy należy używać tylko do celów podanych w instrukcji. Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów dostarczonych przez producenta. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- W przypadku stwierdzenia usterki przewodu zasilającego lub wtyczki urządzenia należy zaprzestać jego używania i zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

Nieprzestrzeganie wskazówek producenta powoduje utratę praw do napraw gwarancyjnych.

OPIS PRODUKTU

1. **Górna zdejmowana pokrywa ze stałym filtrem**
2. **Wziernik pokrywy**
3. **Kratka wylotu pary**
4. **Przycisk otwierania pokrywy**
5. **Kosz**
6. **Uchwyt kosza**
7. **Przycisk uchwytu kosza**
8. **Zapadka pokrywy**
9. **Wyjmowana misa**
10. **Kontrolka podłączenia do sieci (czerwona)**
11. **Kontrolka termostatu (zielona)**
12. **Regulator temperatury**
13. **Oznaczenia na ścianie misy określające maksymalny i minimalny poziom oleju**
14. **Uchwyty do przenoszenia**
15. **Nóżki przeciwpoślizgowe**
16. **Obudowa zewnętrzna**



UWAGI

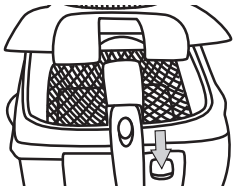
- Przed pierwszym użyciem produktu należy upewnić się, że nie jest on w widoczny sposób uszkodzony. Należy zdjąć z niego wszystkie części opakowania.
- Zewnętrzne części urządzenia elektrycznego należy oczyścić wilgotną ściereczką.
- Przed myciem pokrywy należy wyjąć stały filtr.
- Kosz, misę frytownicy i pokrywę myjemy gorącą wodą ze środkiem czyszczącym, opłukujemy i pozostawiamy do wyschnięcia.
- Pulpit sterowniczy czyścimy tylko wilgotną ściereczką.
- Poszczególne części urządzenia trzeba zmontować. Oznaczenia określające poziom oleju powinny znajdować się na tylnej ścianie misy frytownicy
- Przy otwieraniu pokrywy podczas smażenia uchodzi duża ilość gorącej pary, należy zachowywać bezpieczną odległość od urządzenia.
- Przed smażeniem należy zawsze osuszyć żywność wkładaną do frytownicy. Na przykład frytki lub żywność mrożona mogą spowodować nadmierne pienienie się i wyciek oleju.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

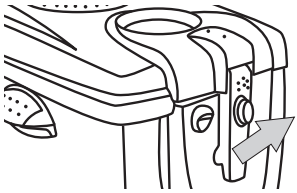
1. Ustaw frytownicę na poziomej i stabilnej powierzchni. Wyjmij ze schowka cały przewód zasilający. Przekonaj się, czy nie styka się z żadnym źródłem ciepła znajdującym się w pobliżu.
2. Naciśnij przycisk otwierania pokrywy (rys. 1), sprężyna otworzy pokrywę.
3. Odchyl uchwyt kosza (rys. 2) i wyjmij kosz.
4. Wlej olej do misy frytownicy, uważając, aby jego poziom nie przekroczył maksimum określonego oznaczeniem (około 2,5 litra).
5. Ustaw regulator temperatury na minimum i podłącz urządzenie do sieci. Zapali się czerwona kontrolka podłączenia do sieci.
6. Wybierz temperaturę odpowiednio do rodzaju przygotowywanego pokarmu. Zapali się zielona kontrolka termostatu. .Zgaśnięcie kontrolki oznacza, że olej nagrzał się do odpowiedniej temperatury.

Uwaga: Jeżeli frytownica zostanie zamknięta pokrywą, olej zagrzeje się szybko.

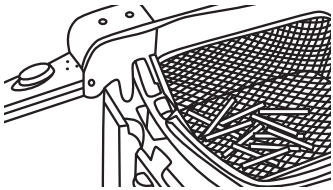
7. Umieść kosz w pozycji odciekania oleju, otwórz frytownicę i włóż do kosza żywność (rys. 3). Umieść kosz z powrotem w pozycji odciekania, zamknij pokrywę i powoli opuszczaj kosz do rozgrzanego oleju.
8. Po zakończeniu smażenia ustaw regulator temperatury na minimum.
9. Unieś kosz do pozycji umożliwiającej odciekanie oleju i ostrożnie otwórz pokrywę.
10. Opróżnij kosz i umieść go z powrotem w frytownicy.
11. Odłącz urządzenie od sieci.



(rys. 1)



(rys. 2)



(rys. 3)

Uwaga: Aby zwiększyć stopień ochrony przed możliwym rozpryskiem oleju, zalecamy najpierw zamknąć pokrywę, a dopiero potem opuścić napełniony kosz do rozpalonego oleju. Po zakończeniu smażenia należy najpierw podnieść kosz do pozycji umożliwiającej odciekanie, odczekać przez chwilę, dopóki olej nie odcieknie, a następnie powoli otworzyć pokrywę frytownicy.

PORADY PRAKTYCZNE

- Żywność w momencie zanurzania w rozgrzanym oleju lub tłuszczu powinna być zupełnie sucha, pozwoli to na zmniejszenie zużycia energii elektrycznej i przedłużenie okresu przydatności oleju do spożycia.
- Sklejaniu się frytek można zapobiec, myjąc je przed smażeniem w wodzie, a następnie je osuszając.
- Żywność o wysokiej zawartości wody, na przykład ziemniaki, dobrze jest smażyć dwuetapowo, w następujący sposób: rozgrzej olej do maksymalnej temperatury i włóż do niego frytki na minutę. Następnie pozwól im oschnąć. Poczekaj, dopóki olej ponownie nie osiągnie maksymalnej temperatury, włóż frytki z powrotem i smaż je, dopóki nie staną się złociste.
- Mrożonej żywności nie trzeba rozmrażać, dobrze jednak jest przygotowywać ją w frytownicy dwuetapowo, jak opisano powyżej.
- Produkty panierowane w cieście mogą przyklejać się do kratki kosza. Można temu zapobiec w następujący sposób: zanurz pusty kosz w rozgrzanym oleju, a poszczególne panierowane kawałki wkładaj bardzo powoli do zanurzonego kosza, na przykład przy użyciu szczypców kuchennych. Należy szczególnie uważać, aby olej się nie rozprysnął.

ORIENTACYJNE WARTOŚCI DOTYCZĄCE SMAŻENIA NIEKTÓRYCH POKARMÓW

Żywność	Masa (g)	Temperatura oleju (°C)	Czas smażenia (min)
Frytki	600	180	8-12
Frytki mrożone	600	180	10-14
Mięso z kurczaka	400	170	10-15
Mrożone mięso z kurczaka	400	170	15-20
Ryby	400	160	5-8
Mrożone ryby	400	160	8-11
Jarzyny	300	140	6-10
Grzyby	300	140	8-12

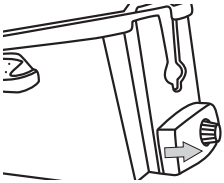
WYMIANA OLEJU

Czas przydatności oleju lub tłuszczu do spożycia zależny jest od częstotliwości i sposobu smażenia we frytownicy. Resztki żywności osadzają się w dolnej części misy frytownicy. Należy regularnie je usuwać poprzez filtrowanie oleju, na przykład przez gęste sitko lub bibułę.
Frytownica powinna być przechowywana zawsze z założoną pokrywą, aby kurz lub inne zanieczyszczenia nie przedostały się do oleju lub tłuszczu. Olej należy wymienić w momencie, kiedy stanie się ciemny, zacznie zmieniać zapach lub niekorzystnie wpływać na smak smażonej żywności. Używanego oleju lub tłuszczu nie należy uzupełniać świeżym.
Zużytego oleju lub tłuszczu nie wolno wylewać do WC ani do zlewu kuchennego. Należy wlać go do zamkniętego naczynia i wyrzucić jako odpad komunalny.

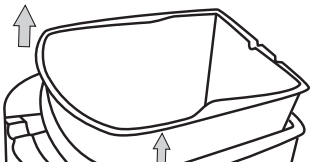
UTRZYMANIE I CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy przekonać się, czy urządzenie wystygło, czy jest odłączone od sieci i czy przewód zasilający znajduje się w schowku.

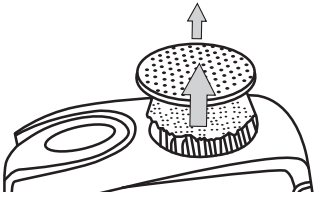
1. Zdejmij pokrywę i usuń wyjmowaną jednostkę sterującą z elektroniką, patrz rys. 4. Wyjmij kosz i misę frytownicy (rys. 5). Wylej olej lub tłuszcz do zamkniętego naczynia, aby go później wyrzucić.



(obr. 4)



(obr. 5)



(obr. 6)

Przy każdej wymianie oleju dobrze jest umyć misę frytownicy i kosz w ciepłej wodzie ze środkiem czyszczącym. **Wszystkie części oprócz modułu sterującego można myć w zmywarce do naczyń.** Przed zmontowaniem frytownicy przekonaj się, czy poszczególne części są zupełnie suche.

2. Wyjmowaną jednostkę sterującą przetrzyj wilgotną ściereczką lub bibułą. Tego elementu urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innej cieczy. Czyszczenie należy przeprowadzać na suchej powierzchni, aby nie doszło do przypadkowego upadku i uszkodzenia elementów.
3. Frytownica wyposażona jest w pokrywę ze stałym filtrem, który należy regularnie myć. Samą pokrywę można myć w zmywarce do naczyń. Trzeba postępować w następujący sposób: zdejmij pokrywę, naciśnij zapadkę kratki z górnej strony, usuń kratkę i wyjmij filtr (rys. 6). Zanurz filtr w ciepłej wodzie z środkiem czyszczącym i pozostaw na kilka minut do odmoczenia. Następnie opłucz filtr czystą wodą i pozostaw go do wyschnięcia.

SERWIS

Konserwacja o bardziej rozległym charakterze lub naprawy wymagające ingerencji w wewnętrzne części produktu, muszą zostać przeprowadzone w autoryzowanym serwisie.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Należy preferować utylizację materiałów opakowaniowych i starych urządzeń elektrycznych.
- Pudło urządzenia elektrycznego można oddać w punkcie odbioru odpadów segregowanych.
- Torebki foliowe z polietylenu (PE) należy oddać w punkcie odbioru materiałów do utylizacji.

Recykling urządzenia elektrycznego po upływie jego żywotności:
Symbol znajdujący się na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, iż urządzenia nie należy utylizować razem ze zwykłym odpadem domowym.
Należy przekazać go do punktu odbioru urządzeń elektrycznych i elektronicznych do recyklingu. Zapewniając właściwą utylizację urządzenia, pomagamy zapobiegać negatywnym oddziaływaniom na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby wyniknąć z nieodpowiedniej utylizacji produktu.
Szczegółowe informacje o recyklingu urządzenia uzyskać można w odpowiednim urzędzie gminnym, przedsiębiorstwie zapewniającym usługi utylizacji odpadu domowego lub w sklepie, gdzie zakupiono produkt.

Köszönjük, hogy Concept terméket vásárolt, és kívánjuk, hogy készülékét hosszú ideig, örömmel használja.

A készülék első használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást, és azt a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg. Gondoskodjék róla, hogy a készüléket használó egyéb személyek is elolvassák a használati utasítást.

Műszaki adatok	
Feszültség	230V/50-60Hz
Teljesítményfelvétel	2100 W

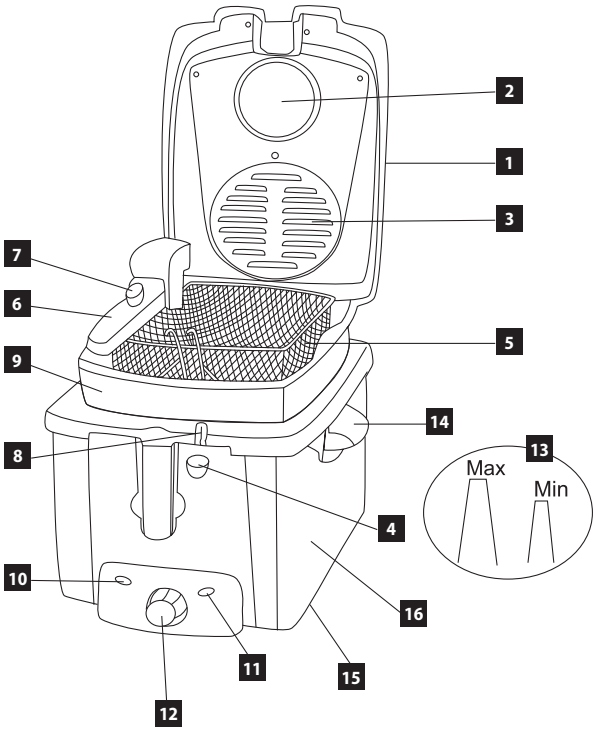
FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK:

- A készüléket csak a címkéjén feltüntetett paraméterekkel rendelkező hálózathoz szabad csatlakoztatni. A készüléket kizárólag földelt konnektorhoz csatlakoztassa.
- A készülék elektromos részeit vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.
- Az olajsütő hálózathoz csatlakoztatása, illetve olajjal vagy sütőzsírral való feltöltése előtt győződjön meg róla, hogy a készülék minden része, különösképp a tartály teljesen száraz.
- Az olajsütőt előbb töltse meg olajjal vagy zsiradékkal, s csak ezután csatlakoztassa a hálózathoz. A folyékony olaj vagy zsír szintje mindig a minimum és maximum jel között legyen. Minden újabb sütés előtt ellenőrizze, hogy az olajsütőben van-e elegendő olaj, ill. zsír.
- Az olajsütőben csak ilyesmire alkalmas étolajat és sütőzsírt használjon. Amennyiben az olajsütőben sütőzsírt kíván használni, akkor a zsírt előbb a konyhai tűzhelyen edényben olvassza fel, és a zsírt csak cseppfolyós állapotban töltse az olajsütőbe. Majd kapcsolja be a készüléket.
- A kosarat ne töltse túl, mert a kinyomott forró olaj és zsír a készülék szélén kifolyhat, ill. kifröccsenhet.
- A készüléket úgy állítsa fel, hogy ahhoz gyerekek ne férjenek hozzá.
- A bekapcsolt, ill. forró olajat tartalmazó készüléket mozgatni tilos.
- Ne fogja meg a forró felületeket. Csak a fogantyúkat és a kapcsolókat használja.
- Ügyeljen arra, hogy a gőz- és páraelvezető szűrőrács ne tömődjön el.
- A sütés befejezése után a hőfokszabályzót állítsa minimumra, húzza ki a hálózati vezetéket a konnektorból, és a készüléket addig ne fogja meg, amíg az teljesen le nem hűl. Az olajat csak azután öntse ki a tartályból, ha az már kellő mértékben lehűlt. Ahhoz, hogy az olajat kiönthesse, előbb az olajtartályt vegye ki a készülékből.
- Felhasználás, ill. tisztítás és karbantartás előtt, a hálózati vezetéket húzza ki a konnektorból, és várja meg, míg a készülék teljesen lehűl.
- A hálózati vezetéket a vezeténél fogva a konnektorból kirántani tilos, mindig a csatlakozódugót fogja meg. A hálózati kábelt ne hagyja a levegőben lógni.
- A készüléket vagy annak hálózati vezetékét forró felületre helyezni tilos.
- Az olajsütőt csak a rendeltetésének megfelelő célokra, a használati utasításban leírtak szerint használja. A készülékhez csak a mellékelt tartozékokat használja. A készülék kizárólag háztartásokban használható.
- Amennyiben a készülék hálózati vezetéke, illetőleg a csatlakozódugója megsérült, akkor az olajsütőt ne használja. A hibás készüléket vigye a márkaszervizbe.

A gyártói utasítások be nem tartása a garancia megszűnésével is járhat.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

1. **Levehető fedél, állandó szűrővel**
2. **Betekintő ablak**
3. **Páraelvezető rács**
4. **Fedélnyitó gomb**
5. **Kosár**
6. **Kosárfogantyú**
7. **Kosárfogantyú-gomb**
8. **Fedélrögzítő**
9. **Kivehető tartály**
10. **Hálózatifeszültség-kijelző lámpa (piros)**
11. **Termosztátkijelző lámpa (zöld)**
12. **Hőfokszabályzó**
13. **Folyadékszintjelzők (maximális és minimális) a tartály oldalán**
14. **Fogantyú a készülék mozgatásához**
15. **Csúszásgátló lábak**
16. **Készülékház**



FIGYELMEZTETÉS

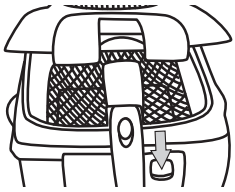
- Az első használatba vétel előtt ellenőrizze, hogy a készüléken nincsenek-e látható sérülések. A készülékről vegye le az összes csomagolóanyagot.
- A készülék külső részeit nedves ruhával törölje át.
- A fedél elmosása előtt abból vegye ki az állandó szűrőt.
- A kosarat, az olajtartályt és a fedelet mosogatószeres vízben mosogassa el, öblítse le, majd szárítsa meg.
- A működtető panelt csak enyhén benedvesített ruhával törölje meg.
- Állítsa össze a készüléket. Az olajszintjelző jeleknek a készülék hátsó falánál kell lenniük.
- Sütés közben jelentős mennyiségű gőz képződik a készülékben, ezért annak fedelét óvatosan nyissa ki, számítson a kicsapódó gőzre.
- Sütés előtt szárítsa meg az alapanyagot. Például a fagyasztott hasábburgonya, illetve más élelmiszerek sütése közben is az olaj felhabosodik, és kifolyhat az olajsütőből.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

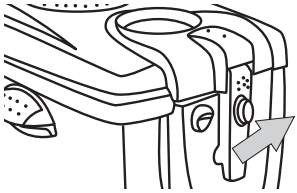
1. Az olajsütőt helyezze vízszintes és stabil felületre. A vezetéktárolóból húzza ki az egész hálózati vezetéket. A vezetéket hőforrások közelébe, vagy azokra lehelyezni tilos.
2. Nyomja meg a fedélnyitó gombot (1. ábra); a rugó kinyitja a fedelet.
3. Hajtsa fel a kosárfogantyút (2. ábra), és vegye ki a kosarat.
4. Az olajtartályba töltsön olajat, közben ügyeljen arra, hogy az olaj szintje ne legyen magasabban, mint a maximum jel (kb. 2,5 liter olaj).
5. A hőfokszabályzót állítsa minimum értékre, és a csatlakozódugót dugja a konnektorba. A piros lámpa felgyulladása jelzi, hogy a készülék a hálózathoz lett csatlakoztatva.
6. A sütni kívánt élelmiszernek megfelelően állítsa be a sütési hőmérsékletet. A termosztát zöld lámpája kigyullad. Amikor a zöld lámpa elalszik, ez azt jelenti, hogy a készülék elérte a sütési hőmérsékletet.

Megjegyzés: ha az olajsütő fedele le van hajtva, a készülék gyorsabban felmelegszik.

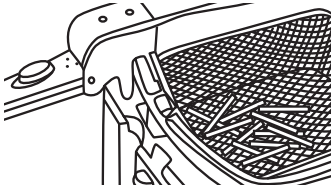
7. A kosarat emelje lecsepegtetési helyzetbe, nyissa ki a készülék fedelét, majd a kosárba tegye bele az élelmiszert (3. ábra). A fedelet a kosár lecsepegtetési helyzetében hajtsa le, majd a kosarat lassan engedje bele az olajba.
8. A sütés befejezése után a hőfokszabályzót állítsa minimum értékre.
9. Emelje a kosarat lecsepegtetési helyzetbe, majd óvatosan hajtsa fel fedelet.
10. Ürítse ki a kosarat, majd tegye vissza az olajsütőbe.
11. A készülék hálózati vezetékét húzza ki a konnektorból.



(1. ábra)



(2. ábra)



(3. ábra)

Megjegyzés: Az olaj kifröccsenése elleni védelem érdekében azt ajánljuk, hogy előbb hajtsa le a fedelet, és csak ezután engedje le az élelmiszert tartalmazó kosarat a forró olajba. A sütés befejezése után a kosarat előbb emelje lecsepegtetési helyzetbe, várjon egy kis ideig (míg az élelmiszerről lecsöpög az olaj), majd lassan nyissa ki a készülék fedelét.

PRAKTIKUS TANÁCSOK

- Ha az élelmiszert száraz állapotban engedi bele a forró olajba (vagy zsírba), akkor ezzel csökkenti az energiafogyasztást, és meghosszabbítja az olaj felhasználhatósági idejét is.
- A hasábburgonyák összeragadását meggátolhatja azzal, hogy sütés előtt a burgonyát vízzel leöblíti, majd megszárítja.
- A nagy víztartalmú élelmiszereket (például a burgonyát) két lépésben, a következő módon süsse: Melegítse fel az olajat maximális hőmérsékletre, majd a burgonyát egy percre engedje bele. Emelje fel a kosarat, és szárítsa meg a burgonyát. Várja meg, míg az olaj ismét eléri a maximális hőmérsékletet, majd a burgonyát engedje az olajba, és süsse aranysárgára.
- A fagyasztott élelmiszereket nem kell felengedni, de érdemes ezeket is két lépésben sütni (lásd előbb).
- A panírozott élelmiszerek hozzáragadhatnak a kosárhoz. Ezt a következő módon kerülheti el. Engedje bele a kosarat a forró olajba, és a panírozott hússzeleteket egyenként és lassan, például konyhai csipesszel megfogva engedje bele az olajba. Legyen óvatos, mert a forró olaj kifröccsenhet!

TÁJÉKOZTATÓ – SÜTÉSI IDŐK NÉHÁNY ÉLELMISZERHEZ

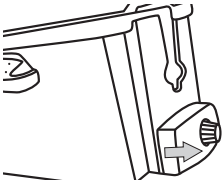
Élelmiszer	Súly (g)	Olaj hőmérséklete (°C)	Sütési idő (perc)
Hasábburgonya	600	180	8-12
Fagyasztott hasábburgonya	600	180	10-14
Csirkehús	400	170	10-15
Fagyasztott csirkehús	400	170	15-20
Hal	400	160	5-8
Fagyasztott hal	400	160	8-11
Zöldségfélék	300	140	6-10
Gombák	300	140	8-12

AZ OLAJ CSERÉJE

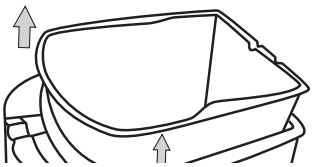
Az olaj felhasználhatóságának ideje függ a sütések számától és a sütött élelmiszer jellegétől. Az élelmiszermaradékok leülnek az olajtartály aljára. Ezeket szűréssel el lehet távolítani az olajból. Az olajat sűrű szűrőn, vagy itatóspapíron keresztül szűrje át egy másik edénybe.
A készülék tárolása közben a fedelet tartsa lehajtva, hogy az olajba (vagy zsírba) ne kerüljön idegen anyag (pl. por). A sötét színűvé vált, kellemetlen szagú, az élelmiszernek mellékízt adó olajat ki kell cserélni. Az elhasznált olajat nem szabad friss olaj utántöltésével feljavítani.
Az elhasznált olajat vagy sütőzsírt WC-be és konyhai lefolyóba önteni tilos! Az olajat öntse zárható edénybe, és a hulladékot az előírásoknak megfelelő hulladékgyűjtőbe dobja ki.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

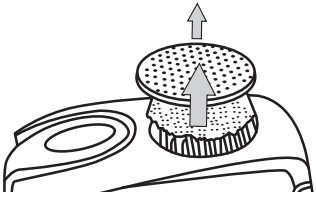
A tisztítás megkezdése előtt húzza ki a hálózati vezetéket a konnektorból, várja meg, míg a készülék teljesen lehűl, és a hálózati vezetéket tegye a vezetéktárolóba.
1. Vegye le a fedelet, és húzza ki a működtető elektronikát (lásd a 4. ábrát). Vegye ki a kosarat és az olajtartályt (5. ábra). Az olajat (vagy zsírt) öntse ki zárható edénybe, és a fent leírtak szerint dobja ki.



(4. ábra)



(5. ábra)



(6. ábra)

Az olajcserék alkalmával az olajtartályt és a kosarat mosogatószeres vízben mossa el. **A működtető egység kivételével, az alkatrészek mosogatógépben is elmoshatók.** Mielőtt az olajsütőt összeállítja, szárítsa meg az összes alkatrészt.

2. A kivehető működtető elektronikát nedves ruhával, vagy konyhai papírkendővel törölje meg. Ezt az egységet vízbe, vagy más folyadékba mártani tilos! Az egység tisztítását száraz és leeséstől védett helyen végezze el.
3. Az olajsütő fedelében egy állandó szűrő található, amelyet gyakran meg kell tisztítani. A szűrő nélküli fedelet mosogatógépben is el lehet mosni. A következő módon járjon el. Vegye le a fedelet, nyomja meg a rácsrögzítőt a felső részen, és vegye ki a rácsot, valamint a szűrőt (6. ábra). A szűrőt tegye mosogatószeres meleg vízbe, majd néhány percig áztassa. Öblítse le a szűrőt tiszta vízzel, és szárítsa meg.

SZERVIZ

A jelentősebb karbantartásokat és javításokat – amelyek a termék megbontásával járnak – csak szakszerviz végezheti el.

KÖRNYEZETVÉDELEM

- A csomagolóanyagokat és a régi háztartási gépeket adja le az újrafeldolgozással foglalkozó gyűjtőhelyeken.
- A készülék kartondobozát a papírhulladék-gyűjtő konténerbe dobja ki.
- A műanyag zacskókat (PE) tegye a műanyagok hulladékgyűjtő konténerébe.

A háztartási gépek újrafeldolgozása az élettartamuk végén:
Ez a jel arra figyelmezteti, hogy a háztartási gépet, vagy annak a csomagolóanyagait nem szabad a hagyományos háztartási hulladékok közé dobni. A használhatatlanná vált háztartási gépet az elektromos készülékek újrafeldolgozását biztosító hulladékgyűjtő helyen kell leadni. A háztartási gépek szétszerelése és a háztartási hulladékok közé dobása, valamint az előírásoktól eltérő megsemmisítése környezetszennyezés. Az elektromos háztartási cikkek előírások szerinti megsemmisítéséről és az újrafeldolgozásukkal foglalkozó hulladékgyűjtő helyekről a helyi önkormányzat illetékes osztályán, illetve a termék megvásárlása helyén

Благодарим Вас, за приобретение изделия марки „Концепт" („Concept") и желаем Вам, чтобы Вы были довольны изделием в течение всего времени его использования.

Перед подключением прибора внимательно прочитайте данное руководство и сохраните его. Обеспечьте, чтобы и остальные лица, которые будут изделием манипулировать, были ознакомлены с данным руководством.

Технические параметры	
Напряжение	230 В / 50-60 Гц
Потребляемая мощность	2100 Вт

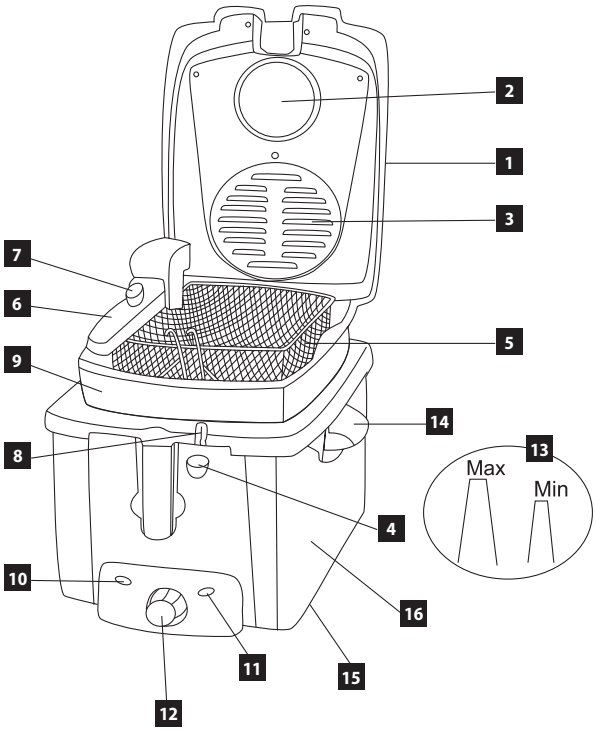
ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- Проверьте, соответствует ли напряжение сети значениям на типовой табличке фритюрницы. Пользуйтесь исключительно штепсельной розеткой с заземлением.
- Не погружайте электрические части прибора в воду, или же в другую жидкость.
- Перед тем, как наполните фритюрницу маслом или жиром и подключите её к электрической сети, убедитесь, что все детали совершенно сухие и что в посудине фритюрницы не остались капли воды.
- Не включайте прибор в сеть прежде, чем его наполните маслом или жиром. Уровень масла или жира всегда должен находиться между отметками максимума и минимума. Перед каждым новым жареньем во фритюрнице убедитесь, что во фритюрнице есть достаточное количество масла или жира.
- Используйте только масла и жиры, предназначенные для жаренья во фритюрнице. Если Вы хотите вложить в посудину фритюрницы новый гидрированный жир, сначала растопите его на кухонной плите, и только потом влейте его в выключенную фритюрницу. Потом её включите.
- Не переполняйте корзинку, потому что раскалённое масло или жир могут перекипеть через край посудины.
- Пользуйтесь прибором в недоступном для детей месте, и уделяйте ему постоянное внимание.
- Не переносите прибор включённым или с горячим содержимым.
- Не прикасайтесь к горячей поверхности. Пользуйтесь рукоятками и кнопками.
- Следите за тем, чтобы не засорилась решётка для отвода пара в крышке.
- После окончания жаренья во фритюрнице установите регулятор температуры на минимум, отключите прибор от сети и не дотрагивайтесь до него, пока он не охладится. Масло можно вылить из посудины фритюрницы только тогда, когда она полностью охладится. При выливании не оставляйте посудину фритюрницы в приборе; сначала её выньте, а потом вылейте содержимое!
- После использования или перед выполнением работ по уходу отключите прибор от сети и дайте ему охладиться.
- Не отключайте прибор вытягиванием за кабель, а возьмите в руку штепсель. Не оставляйте свободновисящим сетевой кабель.
- Заботьтесь о том, чтобы прибор или кабель не попали в контакт с горячей поверхностью.
- Используйте фритюрницу только для целей, указанных в руководстве. Пользуйтесь ею только с поставленными оригинальными принадлежностями. Прибор предназначен исключительно для применения в домашнем хозяйстве.
- Если Вы обнаружите, что прибор имеет дефектный штепсель или кабель, не пользуйтесь им. Обратитесь в авторизированную сервисную службу.

При несоблюдении указаний производителя право на гарантийный ремонт пропадает.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

1. **Верхняя съёмная крышка с постоянным фильтром**
2. **Смотровое место в крышке**
3. **Решётка для отвода пара**
4. **Кнопка открывания крышки**
5. **Корзинка**
6. **Рукоятка корзинки**
7. **Кнопка рукоятки корзинки**
8. **Защёлка крышки**
9. **Вынимаемая посудина**
10. **Индикаторная лампочка подключения к сети (красная)**
11. **Индикаторная лампочка термостата (зелёная)**
12. **Регулятор температуры**
13. **Отметки максимального и минимального уровня масла на стенке посудины**
14. **Ручки для переноски**
15. **Противоскользящие ножки**
16. **Наружный кожух**

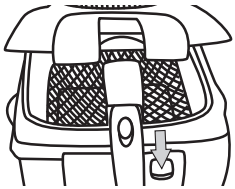


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

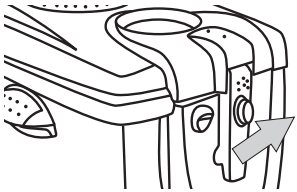
- Перед первым использованием убедитесь, что изделие с виду не повреждено. Снимите все упаковки.
- Очистьте внешние части прибора мокрым кухонным полотенцем.
- Перед мойкой крышки выньте постоянный фильтр.
- Корзинку, посудину фритюрницы и крышку обмойте в горячей воде с сапонатом, ополосните их и высушите.
- Панель управления очищайте только влажным кухонным полотенцем.
- Соберите отдельные части. Отметки уровня масла должны быть на задней стенке посудины фритюрницы.
- Во время жаренья при открывании крышки выделяется определённое количество горячего пара – соблюдайте безопасную дистанцию.
- Пред жареньем продукты всегда осушите. Напр., картофель фри или жареные продукты могут вызвать чрезмерное пенообразование и переливание масла.

РУКОВОДСТВО ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ

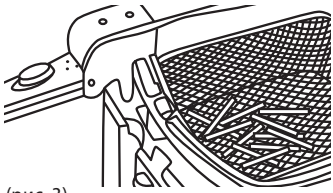
1. Поставьте фритюрницу на горизонтальную и стабильную поверхность. Выньте весь кабель питания из места для хранения. Убедитесь в том, что он не соприкасается с каким-либо источником тепла, расположенным вблизи.
2. Нажмите на кнопку открывания крышки (рис. 1), пружина откроет крышку.
3. Опрокиньте рукоятку корзинки (рис. 2) и выньте корзинку.
4. В посудину фритюрницы налейте масло, и следите за тем, чтобы не превысить отметку максимума (приблизительно 2,5 литра).
5. Установите регулятор температуры на минимум, и включите прибор в сеть. Загорится красная индикаторная лампочка подключения к сети.
6. Выберите требуемую температуру, которая соответствует виду приготавливаемых продуктов. Загорится зелёная индикаторная лампочка термостата. Как только она погаснет, это означает, что масло достигло установленной температуры.
   Примечание: Если закрыть фритюрницу крышкой, масло нагреется быстрее.
7. Установите корзинку в позицию стекания, откройте фритюрницу, и вложите в корзинку продукты (рис. 3). Верните корзинку в позицию стекания, закройте крышку, и медленно опускайте корзинку в разогретое масло.
8. После окончания жаренья во фритюрнице установите регулятор температуры на минимум.
9. Поднимите корзинку в позицию стекания и осторожно откройте крышку.
10. Опорожните корзинку и возвратите её назад во фритюрницу.
11. Отключите прибор от сети.



(рис. 1)



(рис. 2)



(рис. 3)

Прим.: Для повышения защиты от возможного разбрызгивания масла рекомендуем сначала закрыть крышку, а потом опустить наполненную корзинку в раскалённое масло. После окончания жаренья во фритюрнице сначала поднимите корзинку в позицию стекания, минутку подождите, пока масло каплями стечёт, а потом медленно откройте крышку фритюрницы.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Продукты должны быть при погружении в разогретое масло или жир полностью сухими; этим Вы снизите потребление электрической энергии и продлите срок хранения масла.
- Слипание картофеля фри предотвратите, если перед жареньем во фритюрнице обмоете его водой и высушите.
- Продукты с высоким содержанием воды, например, картофель, уместно жарить во фритюрнице в два приёма, а именно следующим способом: Нагрейте масло на максимальную температуру и вложите в него на минуту картофель фри. Потом пусть он обсохнет. Подождите, пока масло опять достигнет максимальной температуры, вложите картофель фри назад и жарьте во фритюрнице пока не станет румяным.
- Замороженные продукты не надо размораживать; однако, их тоже уместно приготовлять во фритюрнице в два приёма.
- Продукты, обваленные в тесте, могут прилипать к сетке корзинки. Это можно избежать следующим способом. Окуните пустую корзинку в раскалённое масло, а отдельные обвалянные экземпляры очень медленно вкладывайте в погружённую корзинку, напр., кухонными щипцами. Будьте особо осторожны, чтобы масло не выбрызнуло.

ОРИЕНТИРОВОЧНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ДЛЯ ЖАРЕНЬЯ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ

Продукт	Масса (г)	Температура масла (°C)	Время жаренья (мин.)
Картофель фри	600	180	8-12
Замороженный картофель фри	600	180	10-14
Куриное мясо	400	170	10-15
Замороженное куриное мясо	400	170	15-20
Рыбное мясо	400	160	5-8
Замороженное рыбное мясо	400	160	8-11
Овощи	300	140	6-10
Грибы	300	140	8-12

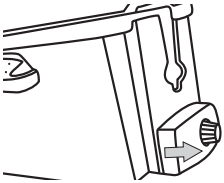
ЗАМЕНА МАСЛА

Срок потребления масла или жира зависит от количества и вида жаренья во фритюрнице. Остатки продуктов оседают в нижней части посудины фритюрницы. Осаждённые остатки уместно регулярно удалять фильтрованием масла, напр., через густое ситечко или промокательную бумагу.
При хранении всегда закрывайте фритюрницу крышкой, чтобы пыль или другие частицы не обесценили масло или жир. Замените масло, как только оно потемнеет, начнёт менять запах или придавать жарящимся во фритюрнице продуктам неприятный привкус. В использованное масло или жир никогда не добавляйте свежее.
Испорченное масло или жир не следует выливать в туалет или же в кухонную раковину. Налейте его в закрытую ёмкость и поместите в соответствующие сборные отходы.

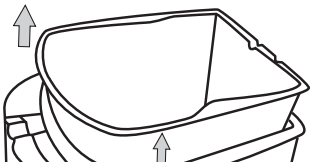
РАБОТЫ ПО УХОДУ И ОЧИСТКА

Перед началом очистки убедитесь, что прибор остыл, что он отключен от сети, и что кабель питания помещён в соответствующее место.

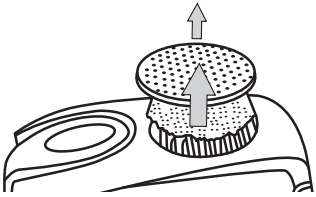
1. Снимите крышку и удалите вынимаемый модуль управления с электроникой, см. рис. 4. Выньте корзинку и посудину фритюрницы (рис. 5). Вылейте масло или жир в закрытую ёмкость для последующей ликвидации.



(рис. 4)



(рис. 5)



(рис. 6)

При каждой замене масла уместно вымыть посудину фритюрницы и корзинку в тёплой воде с сапонатом. **Все части с исключением модуля управления можно мыть в посудомоечной машине.** Прежде, чем Вы соберёте фритюрницу, убедитесь, что отдельные детали полностью сухие.

2. Вынимаемый модуль управления вытрете влажной тряпочкой или промокательной бумагой. Эту деталь не погружайте в воду или же в другую жидкость. Очистку проводите на сухой поверхности, чтобы не произошло случайное падение и повреждение детали.
3. Фритюрница оборудована крышкой с постоянным фильтром, который уместно регулярно мыть. Саму крышку можно мыть в посудомоечной машине. Действуйте в следующем порядке. Снимите крышку, нажмите на защёлку решётки на верхней стороне, удалите решётку и выньте фильтр (рис. 6). Окуните фильтр в тёплую воду с сапонатом и несколько минут его отмачивайте. Потом ополосните фильтр чистой водой и как следует высушите.

СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА

Работы по уходу более широкого характера или ремонт, который требует вмешательства во внутренние части изделия, должна провести квалифицированная сервисная служба.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- Давайте предпочтение переработке для повторного использования упаковочного материала и старых потребителей.
- Коробку от прибора можно сдать в пункт сбора отсортированного утиля.
- Искусственные кульки из полиэтилена (ПЭ) сдайте в пункт сбора материала для повторной переработки.

Переработка прибора в конце срока его службы для повторного использования материала: Символ на изделии или на его упаковке указывает на то, что данное изделие не относится к домашнему мусору. Его необходимо отвезти в место сбора для переработки электрического и электронного оборудования. Обеспечением правильной ликвидации этого изделия Вы поможете предотвратить отрицательное влияние на окружающую средуи здоровье людей, которые могут возникнуть в результате неуместной ликвидации этого изделия. Более подробную информацию о переработке данного изделия для повторного использования материалов Вы узнаете в соответствующем местном управлении службы для ликвидации бытовых отходов или в магазине, где Вы изделие купили.

Thank you for buying a Concept product. We hope you will be satisfied with our product throughout its service life.

Please read these instructions carefully before you switch on your appliance and keep them for future reference. Make sure other people using the product are familiar with these instructions.

Technical parameters	
Voltage	230V/50-60Hz
Power input	2100 W

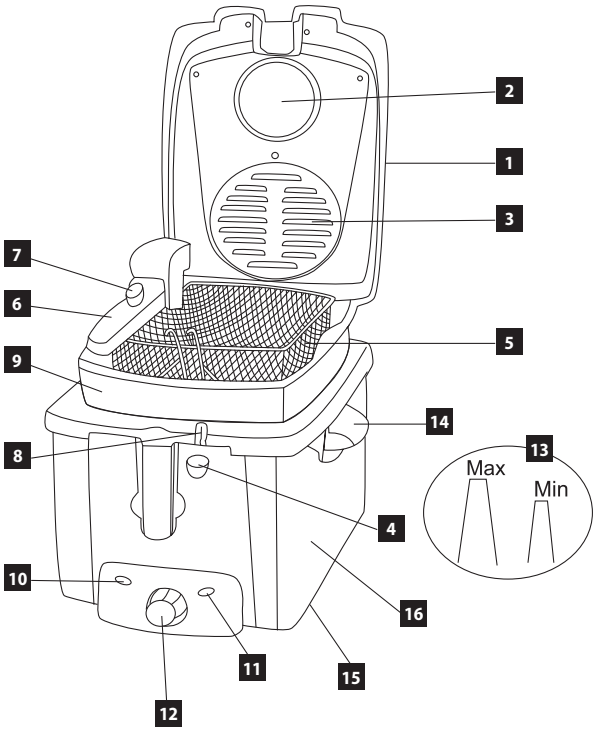
IMPORTANT NOTICES:

- Make sure the mains voltage corresponds to the values on the rating plate. Use an earthed socket only.
- Do not immerse the electrical parts into water or any other liquid.
- Before you fill the deep fryer with oil or fat and connect it to the power, make sure all parts are completely dry and no water drops have remained in the frying bin.
- Connect the fryer to the power only after filling it with oil or fat. The level of oil or fat must always be within the range indicated by the minimum and maximum marks. Before you start frying, make sure each time that there is enough oil or fat in the fryer.
- Only use oils or fats suitable for frying. If you wish to put a new dose of hardened fat in the frying bin, first melt the fat on your stove and then pour it in the fryer, which is switched off. Only then do you switch the deep fryer on.
- Make sure not to overfill the basket because hot oil or fat might boil over the bin.
- When using the fryer, keep it out of the reach of children and pay attention to it constantly.
- Do not move a fryer that is switched on or has hot contents in it.
- Do not touch hot surfaces. Use the handles and buttons.
- Make sure the steam-ducting grid in the lid is not blocked.
- When you finish deep frying, set the temperature controller to minimum, disconnect the fryer from the power and do not touch it until it cools down. You may pour the oil out of the fryer bin only after it has cooled down completely. When pouring the oil out, do not leave the bin in the fryer, but remove it and then pour the contents out.
- Always disconnect the fryer from the power and let it cool down after use or before maintenance.
- When you disconnect the fryer, never do so by pulling on the cable, but take hold of the plug. Do not leave the power cord hanging loose.
- Make sure that the fryer and cable do not touch any hot surfaces.
- Only use the deep fryer for the purpose described in the instructions for use. Only use the fryer together with the original accessories supplied. The fryer has been designed for household use only.
- Do not use the fryer if you discover that the plug or cord is faulty. Contact an authorized service centre.

Non-compliance with the manufacturer's instructions invalidates your right to guaranty repair.

PRODUCT DESCRIPTION

1. **Upper removable lid with a permanent filter**
2. **Lid peep-hole**
3. **Steam-ducting grid**
4. **Button to open the lid**
5. **Basket**
6. **Basket handle**
7. **Basket handle button**
8. **Lid lock**
9. **Removable bin**
10. **Power-on light (red)**
11. **Thermostat light (green)**
12. **Temperature controller**
13. **Maximum and minimum oil level marks on the bin side**
14. **Handles for moving**
15. **Anti-slip feet**
16. **Shell**



CAUTION!

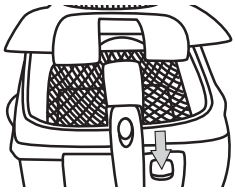
- Make sure before first use that the product shows no damage. Remove all packaging.
- Clean the outside of the appliance with a damp cloth.
- Remove the permanent filter prior to cleaning the lid.
- Wash the basket, fryer bin and lid in hot water with detergent, rinse and let dry.
- The control panel is to be cleaned with a damp cloth only.
- Assemble the parts. The oil level marks should be on the back of the fryer bin.
- When opening the lid during frying, a quantity of hot steam will escape; please keep a safe distance.
- Always dry the food before frying. French fries or frozen food might cause excessive oil frothing and boiling over.

OPERATING INSTRUCTIONS

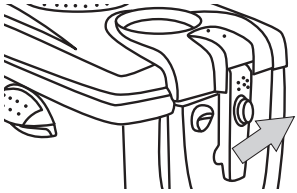
1. Put the deep fryer on a level and steady surface. Take the entire feed cord out of the storage space. Make sure it does not touch any close sources of heat.
2. Press the lid-opening button (Fig 1) and the lid will spring open.
3. Tilt out the basket handle (Fig 2) and remove the basket.
4. Pour oil in the fryer bin and make sure to keep the oil level under the maximum oil level mark (approximately 2.5 liters).
5. Set the temperature controller to minimum and connect the fryer to the power. The red power-on light will come on.
6. Select the required temperature according to the food. The green thermostat light will come on. Once it turns off, the oil has reached the set temperature.

Note: The oil will heat sooner if you close the fryer lid.

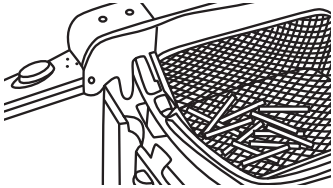
7. Place the basket in the drip position, open the fryer and insert the food in the basket (Fig 3). Return the basket to the drip position, close the lid and slowly start immersing the basket in the hot oil.
8. Set the temperature controller to minimum when you finish frying.
9. Lift the basket to the drip position and open the lid carefully.
10. Empty the basket and place it back in the fryer.
11. Disconnect the fryer from the power.



(Fig 1)



(Fig 2)



(Fig 3)

Note: For better protection against oil spitting, we recommend closing the lid first and only then immersing the entire basket in the hot oil. After you finish frying, first lift the basket to the drip position, wait a while to let the oil drip, then open the lid slowly.

PRACTICAL ADVICE

- You should immerse only food in the hot oil or fat that is completely dry; this will reduce power consumption and preserve the life of the oil.
- Rinse French fries in water and dry prior to frying to prevent them from sticking together.
- Food with a high content of water, such as potatoes, should be fried in two steps as follows: Heat the oil to the maximum temperature and immerse the French fries for one minute. Then let them dry. Wait until the oil reaches the maximum temperature again, re-immerse the French fries and fry until golden brown.
- Frozen food need not be defrosted, but it is recommended to prepare it in two steps as well.
- Food coated in batter may stick to the basket. This may be prevented as follows. Immerse the empty basket in hot oil, and very slowly put the coated pieces in the immersed basket using kitchen tongs, for instance. Take care to prevent the oil from spitting out of the fryer.

APPROXIMATE FRYING VALUES FOR CERTAIN FOODS

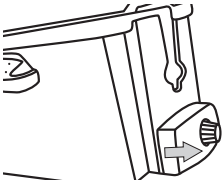
Food	Weight (g)	Oil temperature (°C)	Frying time (min))
French fries	600	180	8-12
Frozen French fries	600	180	10-14
Chicken	400	170	10-15
Frozen chicken	400	170	15-20
Fish	400	160	5-8
Frozen fish	400	160	8-11
Vegetables	300	140	6-10
Mushrooms	300	140	8-12

REFILLING THE OIL

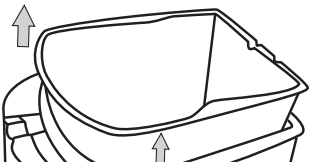
The life of the oil or fat depends of the number and kind of deep frying events. Food remains as deposits at the bottom of the fryer bin. These deposits should be removed regularly by filtering the oil through dense mesh or absorbent paper. When storing the deep fryer, you should always close the lid to prevent dust or other particles from degrading the oil or fat. Refill the oil as soon as it gets dark starts to give off a different smell or gives the food a bad taste. Never add fresh oil or fat into used oil or fat.
Degraded oil and fat should not be poured into the toilet or kitchen sink. Pour it into a closed container and dispose of it accordingly.

MAINTENANCE AND CLEANING

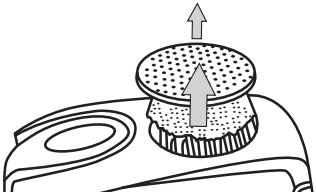
Prior to any cleaning, make sure the fryer has cooled down, is not connected to the power, and the feed cable is stored in place.
1. Remove the lid as well as the removable electric control module; see Fig 4. Take out the basket and the bin (Fig 5). Pour the oil or fat into a closed container for later disposal.



(Fig 4)



(Fig 5)



(Fig 6)

When refilling oil, it is helpful to wash the bin and the basket in warm water with detergent. **All parts (except the control unit) could be cleaned in dishwasher.** Prior to assembling the deep fryer, make sure all the parts have dried completely.

2. Wipe the removable control module with a damp cloth or absorbent paper. Do not immerse this part into water or any other liquid. Clean the part on a dry surface so that the part cannot accidentally fall and become damaged.
3. The deep fryer has a lid with a permanent filter. This filter should be washed regularly. The lid itself may be washed in a dishwasher. Follow this sequence. Remove the lid, press the grid lock on the upper side, remove the grid, and remove the filter (Fig 6). Put the filter into warm water with detergent and leave for several minutes to soak. Then rinse the filter in fresh water and let it dry properly.

REPAIR & MAINTENANCE

Any extensive maintenance or repair that requires access to the inner parts of the product must be performed by an expert service centre.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

- Packaging materials and obsolete appliances should be recycled.
- The transport box may be disposed of as sorted waste.
- Polyethylene bags shall be handed over for recycling.

Appliance recycling at the end of its service life:
A symbol on the product or its packaging indicates that this product should not go into household waste. It must be taken to the collection point of an electric and electronic equipment recycling facility. By making sure this product is disposed of properly, you will help prevent the negative effects on the environment and human health that would otherwise result from inappropriate disposal of this product. You can learn more about recycling this product from your local authorities, a household waste disposal service or in the shop where you bought this product.

Wir danken Ihnen, dass sie das Erzeugnis der Marke Concept gekauft haben und wünschen Ihnen, dass sie mit Ihrem Gerät während der ganzen Zeit seiner Nutzung zufrieden sind.

Bevor Sie das Gerät einschalten, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung und bewahren Sie diese zum späteren Nachschlagen auf. Stellen Sie sicher, dass auch andere Personen, die mit diesem Gerät umgehen werden, sich mit dieser Gebrauchsanweisung vertraut gemacht haben.

Technische Parameter	
Spannung	230V/50-60Hz
Leistungsaufnahme	2100 W

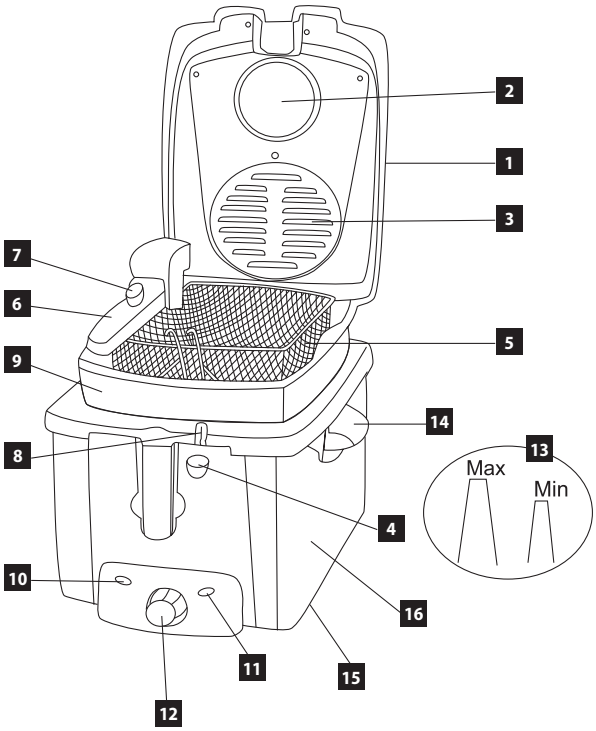
WICHTIGE HINWEISE:

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung den Werten auf dem Typenschild der Friteuse entspricht. Verwenden Sie ausschließlich eine geerdete Steckdose.
- Elektrische Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeit eintauchen.
- Bevor sie die Fritteuse mit Öl oder Fett füllen und ans elektrische Netz anschließen, überprüfen Sie, ob alle Teile ganz trocken sind und ob im Frittierbehälter keine Wassertropfen geblieben sind.
- Schließen Sie das Gerät ans Netz an, erst wenn Sie es mit Öl oder Fett gefüllt haben. Das Öl- oder Fettniveau muss immer zwischen dem untersten und obersten Merkzeichen liegen. Vor jedem neuen Frittieren prüfen Sie, ob sich eine ausreichende Öl- oder Fettmenge in der Friteuse befindet.
- Benutzen Sie nur Öle und Fette, die zum Frittieren bestimmt sind. Wenn Sie neues Fett in den Frittierbehälter legen wollen, schmelzen Sie es zuerst auf dem Küchenherd und gießen es erst dann in die ausgeschaltete Fritteuse ein. Danach schalten Sie diese ein.
- Den Korb nicht überfüllen, weil das erhitzte Öl oder Fett über den Rand des Behälters überlaufen könnte.
- Verwenden Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und widmen Sie ihm ständig Ihre Aufmerksamkeit.
- Tragen Sie das Gerät nie im eingeschalteten Zustand oder mit heißem Inhalt.
- Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche. Benutzen Sie die Griffe und Tasten.
- Achten Sie darauf, dass das Gitter zur Dampfableitung im Deckel nicht verstopft wird.
- Nach dem Frittieren stellen Sie den Temperaturregler auf Minimum ein, trennen Sie das Gerät vom Netz und berühren Sie es nicht, bis es wieder abkühlt. Sie dürfen das Öl aus dem Frittierbehälter erst dann ausgießen, wenn es ganz abgekühlt ist. Beim Ausgießen belassen Sie den Frittierbehälter nicht im Gerät, sondern nehmen diesen heraus und gießen dann den Inhalt aus!
- Nach der Verwendung oder vor der Wartung ziehen Sie den Netzstecker immer heraus und lassen das Gerät abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät nicht durch Zug am Kabel vom Netz, sondern greifen Sie den Stecker. Lassen Sie das Netzkabel nicht frei hängen.
- Beachten Sie, dass Gerät oder Kabel nicht mit der heißen Oberfläche in Berührung kommen dürfen.
- Verwenden Sie die Fritteuse nur zu Zwecken, die in der Gebrauchsanweisung angegeben sind. Verwenden Sie die Fritteuse nur mit dem mitgelieferten Originalzubehör. Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Sollten Sie feststellen, dass Stecker oder Kabel des Geräts mangelhaft sind, verwenden Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich an eine autorisierte Werkstatt.

Durch die Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers erlischt der Anspruch auf Garantiereparatur.

GERÄTEBESCHREIBUNG

1. **Trennbarer Oberdeckel mit Permanentfilter**
2. **Sichtfenster**
3. **Dampfabzuggitter**
4. **Taste zum Öffnen des Deckels**
5. **Korb**
6. **Korbgriff**
7. **Korbgrifftaste**
8. **Deckelriegel**
9. **Herausnehmbarer Behälter**
10. **Netzanschlusskontrolllampe (rot)**
11. **Thermostatkontrolllampe (grün)**
12. **Temperaturregler**
13. **Merkzeichen für Höchst- und Mindestölniveau an der Behälterwand**
14. **Traggriffe**
15. **Antirutschfüße**
16. **Außenmantel**



HINWEIS

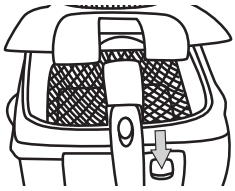
- Vor der ersten Verwendung stellen Sie sicher, dass das Erzeugnis keine sichtbaren Schäden aufweist. Entfernen Sie alle Verpackungen.
- Reinigen Sie die Außenteile des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Vor dem Abwaschen des Deckels nehmen sie den Permanentfilter heraus.
- Korb, Frittierbehälter und Deckel im heißen Wasser mit Seife waschen, abspülen und abtrocknen lassen.
- Das Bedienungsfeld nur mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Bauen Sie die einzelnen Teile zusammen. Die Ölniveaumerkzeichen sollten sich an der hinteren Wand des Frittierbehälters befinden.
- Beim Braten wird beim Öffnen des Deckels heißer Dampf freigesetzt, halten Sie einen sicheren Abstand.
- Trocknen Sie die Lebensmittel vor dem Braten immer ab. Pommes Frites oder tiefgekühlte Lebensmittel könnten z.B. übermäßiges Schäumen und Überlaufen des Öls verursachen.

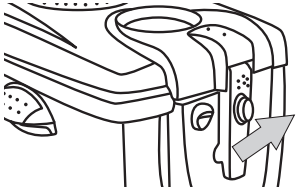
BEDIENUNGSANLEITUNG

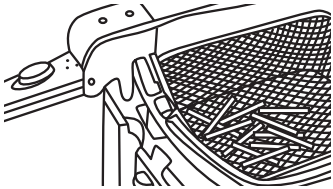
1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine waagerechte und stabile Fläche. Nehmen sie das ganze Netzkabel aus dem Kabelfach heraus. Sie sicher, dass es keine naheliegende Wärmequelle berührt.
2. Drücken Sie die Taste zum Öffnen des Deckels (Abb. 1), die Feder öffnet den Deckel.
3. Klappen Sie den Korbgriff hoch (Abb. 2) und nehmen Sie den Korb heraus.
4. Gießen Sie das Öl in den Frittierbehälter ein und achten Sie darauf, dass das Maximummerkzeichen (ca. 2,5 Liter) nicht überschritten wird.
5. Stellen Sie den Temperaturregler auf Minimum ein und schließen Sie das Gerät ans Netz an. Die rote Kontrolllampe des Netzanschlusses leuchtet auf.
6. Wählen Sie die gewünschte Temperatur, die der Art der zubereiteten Lebensmittel entspricht. Die grüne Kontrolllampe des Thermostats leuchtet auf. Sobald diese erlischt, bedeutet es, dass das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Anmerkung: Falls Sie die Fritteuse mit dem Deckel abschließen, wird das Öl schneller erhitzt.

7. Bringen Sie den Korb in die Abtropfposition, öffnen Sie die Fritteuse und legen sie die Lebensmittel in den Korb ein (Abb. 3). Bringen Sie den Korb in die Abtropfposition, schließen sie den Deckel und senken Sie den Korb langsam ins erhitzte Öl.
8. Nach dem Frittieren stellen Sie den Temperaturregler auf Minimum ein.
9. Heben Sie den Korb in die Abtropfposition und öffnen Sie vorsichtig den Deckel.
10. Leeren Sie den Korb und legen Sie ihn zurück in die Fritteuse.
11. Trennen Sie das Gerät vom Netz.


(Abb. 1)


(Abb. 2)


(Abb. 3)

Bem.: Um den Schutz vor möglichem Ausspritzen des Öls zu erhöhen, empfehlen wir, zuerst den Deckel zu schließen und erst dann den Korb ins erhitzte Öl zu senken. Nach dem Frittieren heben Sie den Korb zuerst in die Abtropfposition, warten Sie ein Moment, bis das Öl abtropft und öffnen dann langsam den Deckel der Fritteuse.

PRAKTISCHE RATSCHLÄGE

- Die Lebensmittel müssen beim Eintauchen ins erhitzte Öl oder Fett ganz trocken sein, Sie senken dadurch den Energieverbrauch und verlängern die Haltbarkeit des Öls.
- Das Zusammenkleben von Pommes Frites kann man verhindern, indem man sie vor dem Frittieren mit Wasser abspült und abtrocknet.
- Es ist sinnvoll, Lebensmittel mit hohem Wassergehalt, wie z.B. Kartoffeln, zweizeitig zu frittieren, und zwar auf folgende Weise: Erhitzen Sie das Öl auf die Höchsttemperatur und legen Sie die Pommes Frites für eine Minute hinein. Dann lassen Sie diese abtrocknen. Warten Sie, bis das Öl wieder die Höchsttemperatur erreicht hat, legen Sie die Pommes Frites wieder hinein und frittieren Sie sie goldbraun.
- Es ist nicht notwendig, tiefgekühlte Lebensmittel aufzutauen, aber es ist sinnvoll, auch diese zweizeitig in der Fritteuse zuzubereiten.
- In Teig panierte Lebensmittel können am Korbgitter kleben. Dies kann wie folgt verhindert werden: Tauchen Sie den Korb ins erhitzte Öl ein und legen Sie die einzelnen panierten Stücke sehr langsam in den getauchten Korb z.B. mit Hilfe der Küchenzange ein. Stellen Sie sicher, dass das Öl nicht ausspritzt.

RICHTWERTE ZUM BRATEN VON AUSGEWÄHLTEN LEBENSMITTELN

Lebensmittel	Gewicht (g)	Öltemperatur (°C)	Bratzeit (min)
Pommes Frites	600	180	8-12
TK-Pommes	600	180	10-14
Hühnerfleisch	400	170	10-15
TK-Hühnerfleisch	400	170	15-20
Fischfleisch	400	160	5-8
TK-Fischfleisch	400	160	8-11
Gemüse	300	140	6-10
Pilze	300	140	8-12

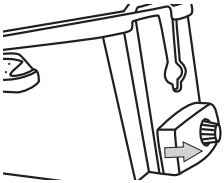
ÖLWECHSEL

Die Verbrauchszeit des Öls oder Fetts hängt von der Anzahl und der Art des Frittierens ab. Die Lebensmittelreste setzen sich im unteren Teil des Frittierbehälters ab. Es ist sinnvoll, die abgesetzten Reste regelmäßig durch Filtrieren des Öls z.B. über ein dichtes Sieb oder Saugpapier zu entfernen.
Beim Lagern verschließen Sie die Fritteuse immer mit dem Deckel, damit kein Staub oder andere Partikel das Öl oder Fett abwerten können. Wechseln sie das Öl, sobald es dunkel wird, seinen Geruch zu ändern oder den frittierten Lebensmitteln einen unangenehmen Beigeschmack zu geben anfängt. . Das gebrauchte Öl oder Fett nie mit frischem vermischen.
Das abgewertete Öl oder Fett sollte nicht in die Toilette oder in den Küchenausguss gegossen werden. Gießen Sie es in einen geschlossenen Behälter ein und deponieren es in der entsprechenden Mülldeponie.

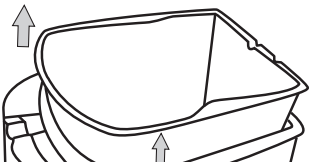
WARTUNG UND REINIGUNG

Vor der Reinigung überprüfen Sie, ob das Gerät abgekühlt, vom Netz getrennt ist und ob sich das Kabel im entsprechenden Kabelfach befindet.

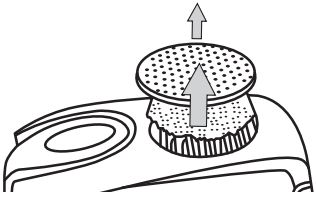
1. Nehmen Sie den Deckel ab und entfernen sie das herausnehmbare Bedienmodul mit Elektronik, siehe Abb. 4. Nehmen Sie den Korb und den Frittierbehälter (Abb. 5) heraus. 5). Gießen Sie das Öl oder Fett in einen geschlossenen Behälter zum späteren Verwerten.



(Abb. 4)



(Abb. 5)



(Abb. 6)

Bei jedem Ölwechsel ist es ratsam, den Frittierbehälter und den Korb im warmen Wasser mit Seife zu waschen. **Alle Teile mit der Ausnahme vom Steuermodul kann man in einer Spülmaschiene abwaschen.** Bevor Sie die Fritteuse zusammenbauen, prüfen Sie, ob die einzelnen Teile ganz trocken sind.

2. Das herausnehmbare Bedienungsmodul ist mit einem feuchten Tuch oder Saugpapier abzuwischen. Dieser Teil darf nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten gelegt werden. Die Reinigung ist auf trockener Oberfläche durchzuführen, damit es zu keinem zufälligen Fallenlassen und Beschädigung des Teiles kommt.
3. Die Fritteuse ist mit einem Deckel mit Permanentfilter ausgestattet, der regelmäßig gewaschen werden muss. Der Deckel allein kann im Geschirrspüler gewaschen werden. Gehen Sie wie folgt vor: Nehmen Sie den Deckel ab, drücken Sie den Gitterriegel auf der oberen Seite, entfernen Sie das Gitter und nehmen Sie den Filter heraus (Abb. 6). Tauchen Sie den Filter ins Seifenwasser ein und lassen Sie ihn einige Minuten einweichen. Dann spülen Sie den Filter mit sauberem Wasser ab und lassen ihn gründlich trocknen.

SERVICE

Eine umfangreiche Wartung oder Reparatur, die einen Eingriff in innere Teile des Gerätes fordert, ist durch eine autorisierte Werkstatt durchzuführen.

UMWELTSCHUTZ

- Bevorzugen Sie das Recyceln von Verpackungen und alten Geräten.
- Der Karton vom Gerät kann als sortiertes Altmaterial entsorgt werden.
- Die Polyäthylentüten (PE) geben Sie zum Recyceln ab.

Recycling des Gerätes am Ende seiner Lebensdauer:
Das Symbol am Gerät oder an der Verpackung gibt an, dass dieses Gerät nicht in den Haushaltsabfall gehört. Es ist im Recyclinghof für elektrische und elektronische Anlagen zu entsorgen.
Durch die richtige Entsorgung dieses Gerätes helfen Sie, negative Konsequenzen für die Umwelt und Gesundheit der Menschen zu verhindern, die durch die unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes verursacht würden.
Ausführlichere Informationen zum Recycling dieses Produkts können Sie bei den örtlich zuständigen Behörden, dem Dienst für Entsorgung von Haushaltsabfall oder im Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben, einholen.

Gracias por haber comprado el producto de la marca Concept y esperamos que esté contento con nuestro producto durante toda su vida útil.

Antes de la puesta en servicio lea detenidamente las instrucciones de uso y guárdelas para su uso posterior. Asegúrese de que también otras personas que harán uso de la freidora conozcan estas instrucciones.

Parámetros técnicos	
Tensión	230V/50-60Hz
Potencia absorbida	2100 W

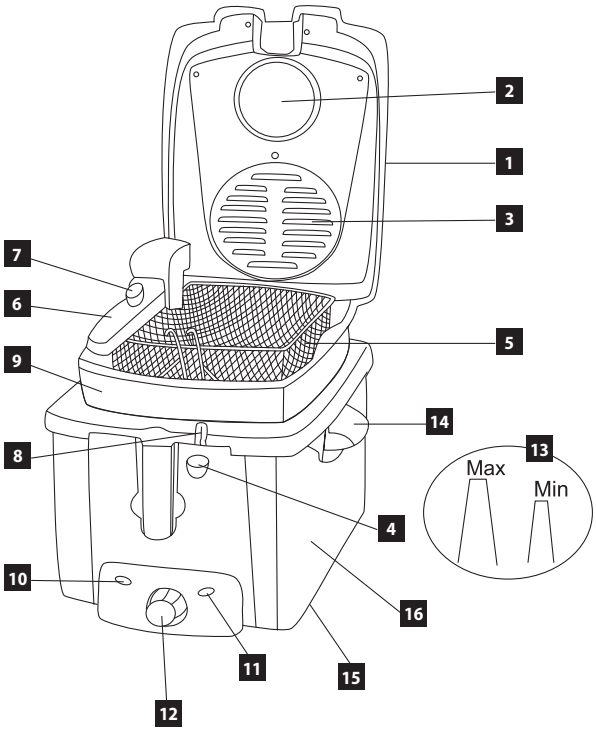
ADVERTENCIAS IMPORTANTES:

- Comprobar que la tensión de la red corresponde a los valores indicados en la placa de fabricación de la freidora. Utilizar exclusivamente enchufe con puesta a tierra.
- No sumergir las partes eléctricas del aparato en agua u otro líquido.
- Antes de poner aceite o grasa en la freidora y antes de conectarla a la red, comprobar que todas las piezas están totalmente secas y que en la cubeta no quedan gotas de agua.
- No conectar el aparato a la red antes de llenarlo con aceite o grasa. El nivel de aceite o grasa deberá encontrarse siempre entre las marcas de mínimo y máximo. Antes de empezar a freír asegurarse siempre de que en la freidora hay cantidad suficiente de aceite o grasa..
- Utilizar solamente aceites y grasas para freír. Al utilizar aceite hidrogenado, derretirlo antes de ponerlo en la cubeta en otro recipiente en la cocina y luego verterlo en la freidora apagada. Encender luego la freidora.
- No sobrecargar el cestillo porque el aceite o grasa caliente podría salirse de la freidora.
- Utilizar el aparato fuera del alcance de niños y prestarle atención continua.
- No mover el aparato encendido o con contenido caliente.
- No tocar la superficie caliente. Utilizar asas y botones.
- Procurar que no se atasque la rejilla de la salida de vapor en la tapa.
- Al terminar la fritura, poner el regulador de temperatura a mínimo, desconectar el aparato de la red y no tocarlo hasta que se enfríe. Verter el aceite de la freidora solamente cuando esté totalmente frío. ¡ Al verterlo no dejar la cubeta en el aparato, sino sacarla y luego verter el contenido!
- Después de usar el aparato o antes de realizar operaciones de mantenimiento, desconectar el aparato de la red y dejarlo enfriar.
- No desconectar el aparato tirando del cable, sino cogiendo el enchufe con la mano. No dejar el cable colgado.
- Procurar que ni el aparato ni el cable entren en contacto con una superficie caliente.
- Utilizar la freidora sólo para los fines indicados en las instrucciones de uso. Utilizarla solamente con los accesorios originales. El aparato está destinado exclusivamente para el uso doméstico.
- Si el aparato tiene el enchufe o cable defectuoso, no usarlo. Dirigirse a un taller autorizado.

Al no observarse las indicaciones del fabricante, perderá validez la garantía del producto.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. **Tapa desmontable superior con filtro permanente**
2. **Visor de la tapa**
3. **Rejilla de salida de vapor**
4. **Botón de abertura de la tapa**
5. **Cestillo**
6. **Asa del cestillo**
7. **Botón del mango del cestillo**
8. **Trinquete de la tapa**
9. **Cubeta desmontable**
10. **Indicador de conexión a la red (rojo)**
11. **Indicador del termostato (verde)**
12. **Regulador de temperatura**
13. **Marcas del nivel máximo y mínimo del aceite en la pared de la cubeta**
14. **Mango de traslado**
15. **Patas antideslizantes**
16. **Cubierta exterior**

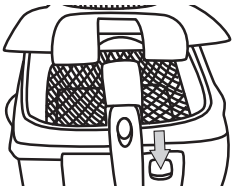


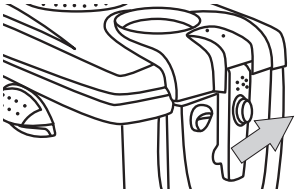
ADVERTENCIA

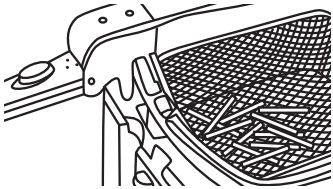
- Antes del primer uso, comprobar que el producto no está dañado visiblemente. Quitar todos los embalajes.
- Limpiar las partes exteriores del aparato con un paño húmedo.
- Antes de limpiar la tapa, quitar el filtro permanente.
- Limpiar el cestillo, la cubeta y la tapa en agua caliente con un detergente, enjuagar y dejar secar.
- El tablero de mando se limpia solamente con un paño húmedo.
- Instalar todas las piezas. Las marcas del nivel de aceite deben estar en la pared trasera de la cubeta.
- Al freír y abrir la tapa, sale vapor caliente, en consecuencia, guardar una distancia de seguridad.
- Secar siempre los alimentos antes de freírlos. Por ej. las patatas fritas o comida congelada podrían causar que el aceite haga espuma y salga de la cubeta.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Colocar la freidora en una superficie horizontal y estable. Sacar del espacio de almacenaje todo el cable de alimentación. Comprobar que no entra en contacto con ninguna fuente de calor.
2. Apretar el botón de abertura de la tapa (fig. 1), el muelle abre la tapa.
3. Desplegar el asa del cestillo (fig. 2) y sacar el cestillo.
4. Poner aceite en la cubeta procurando no sobrepasar la marca del máximo (aprox. 2,5 litros).
5. Poner el regulador de temperatura al mínimo y conectar el aparato a la red. El indicador rojo de la conexión a la red se enciende.
6. Elegir la temperatura deseada que corresponde al tipo de alimentos a preparar. El indicador verde del termostato se encenderá. Si se apaga, eso significa que el aceite ha conseguido la temperatura ajustada.
   Nota: Si la freidora está cerrada con tapa, el aceite se calentará más rápidamente.
7. Colocar el cestillo en la posición de escurrimiento, abrir la freidora e introducir los alimentos en el cestillo (fig. 3). Volver el cestillo a la posición de escurrimiento, cerrar la tapa y bajarlo lentamente en el aceite caliente.
8. Al terminar la fritura, ajustar el regulador de potencia al mínimo.
9. Subir el cestillo a la posición de escurrimiento y abrir la tapa con cuidado.
10. Vaciar el cestillo y volver a ponerlo en la freidora.
11. Desconectar el aparato de la red.


(fig. 1)


(fig. 2)


(fig. 3)

Nota: Para reforzar la protección contra salpicaduras de aceite, recomendamos cerrar primero la tapa y luego bajar el cestillo con los alimentos al aceite caliente. Al terminar la fritura, subir primero el cestillo a la posición de escurrimiento, esperar un rato hasta que el aceite se escurra y luego abrir lentamente la tapa de la freidora.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Al sumergir los alimentos en el aceite caliente, éstos deben estar totalmente secos, con ello se reduce el consumo de energía eléctrica y prolonga la vida útil del aceite.
- Para evitar que las patatas fritas no se peguen una a otra, es conveniente lavarlas con agua y secarlas antes de freírlas.
- Es adecuado freír los alimentos con gran contenido de agua, por ej. patatas, en dos etapas de tiempo de acuerdo al siguiente procedimiento: Calentar el aceite a la temperatura máxima e introducir las patatas fritas en él por un minuto. Dejarlas secar. Esperar que el aceite vuelva a alcanzar la temperatura máxima, introducir las patatas fritas y terminar de freírlas.
- No es necesario descongelar los alimentos congelados, pero es adecuado prepararlos en la freidora también en dos etapas de tiempo.
- Los alimentos rebozados pueden pegarse al cestillo. Esto se evitará del siguiente modo. Sumergir el cestillo vacío en el aceite caliente e introducir las piezas rebozadas muy lentamente en el cestillo sumergido por ej. con pinzas de cocina. Prestar una atención especial que el aceite no salpique.

VALORES ORIENTATIVOS DE FRITURA DE ALGUNOS ALIMENTOS

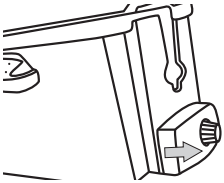
Alimento	Peso (g)	Temperatura de aceite (°C)	Tiempo de fritura (mín.)
Patatas fritas	600	180	8-12
Patatas fritas congeladas	600	180	10-14
Carne de pollo	400	170	10-15
Carne de pollo congelada	400	170	15-20
Pescado	400	160	5-8
Pescado congelado	400	160	8-11
Verdura	300	140	6-10
Hongos	300	140	8-12

CAMBIO DE ACEITE

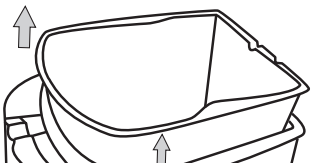
El tiempo de consumo de aceite o grasa depende del número y tipo de fritura. Los restos de alimentos se sedimentan en la parte inferior de la cubeta. Es adecuado eliminar regularmente los restos sedimentados filtrando el aceite por ej. a través de un cedazo espeso o papel secante.
Almacenar la freidora siempre con la tapa cerrada para que el polvo u otras partículas no alteren el aceite o la grasa. Cambiar el aceite en cuanto se ponga oscuro, empiece a cambiar su olor o preste a los alimentos un resabio. Nunca añadir aceite o grasa nueva al aceite o grasa usados.
El aceite o la grasa alterados no deben verterse al servicio o al desagüe del fregadero. Verterlo en un recipiente cerrado y entregarlo en el punto de recogida correspondiente.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

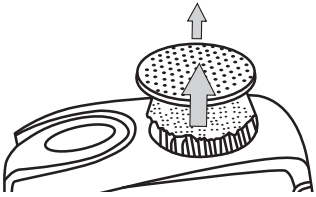
Antes de empezar a limpiar la freidora, comprobar que el aparato está frío, desconectado de la red y el cable de alimentación introducido en el espacio correspondiente.
1. Quitar la tapa y quitar el módulo de mando electrónico desmontable. (fig. 4). Sacar el cestillo y la cubeta (fig. 5). Verter el aceite o grasa en un recipiente cerrado para su posterior eliminación.



(fig. 4)



(fig. 5)



(fig. 6)

Con cada cambio de aceite es adecuado lavar la cubeta y el cestillo en agua caliente y con detergente. **Todas las partes, con excepción del modulo de control, pueden ser lavadas en el lavavajillas.** Antes de montar la freidora, comprobar que las piezas estén totalmente secas.

2. Lavar el módulo de mando desmontable con un paño húmedo o papel secante. No sumergir esta pieza en agua u otro líquido. Realizar la limpieza en una superficie seca para que no ocurra una caída accidental y avería de la pieza.
3. La freidora está equipada con tapa con filtro permanente que debe ser lavado regularmente. La tapa misma se puede lavar en el lavavajillas. El procedimiento es el siguiente. Quitar la tapa, apretar el trinquete de la rejilla en la parte superior, quitar la rejilla y sacar el filtro (fig. 6). Sumergir el filtro en agua caliente con detergente y dejarlo remojar unos minutos. Luego enjuagar el filtro con agua limpia y dejarlo secar.

SERVICIO

Las operaciones de mantenimiento especiales y reparaciones que requieran una intervención en el interior del producto deberán ser realizadas sólo por un taller especializado.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- Preferir el reciclaje de embalajes y aparatos usados.
- La caja del aparato se puede reciclar.
- Depositar las bolsas de plástico de polietileno (PE) para su reciclaje.

Reciclaje del aparato al final de su vida útil:
El símbolo en el producto o en su embalaje indica que el producto no se debe tirar a la basura doméstica. Es necesario llevarlo a un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Asegurando una eliminación correcta del producto ayudará a evitar impactos negativos en el medio ambiente y en la salud humana que se producirían en el caso de una eliminación no adecuada del producto. La información detallada del reciclaje del producto la conseguirá en la oficina de autoridades locales, en un servicio de eliminación de la basura doméstica o en la tienda donde ha comprado el producto.

Vă mulțumim pentru că ați cumpărat produsul cu marca Concept și vă dorim ca acest produs să vă satisfacă pe toată durata folosirii.

Înainte de a pune aparatul în funcțiune, citiți cu atenție instrucțiunile atașate și păstrați-le pentru o eventuală consultare ulterioară. Asigurați-vă că și celelalte persoane, care vor manipula produsul, au citit instrucțiunile de utilizare.

Parametri tehnici	
Tensiune	230V/50-60Hz
Putere	2100 W

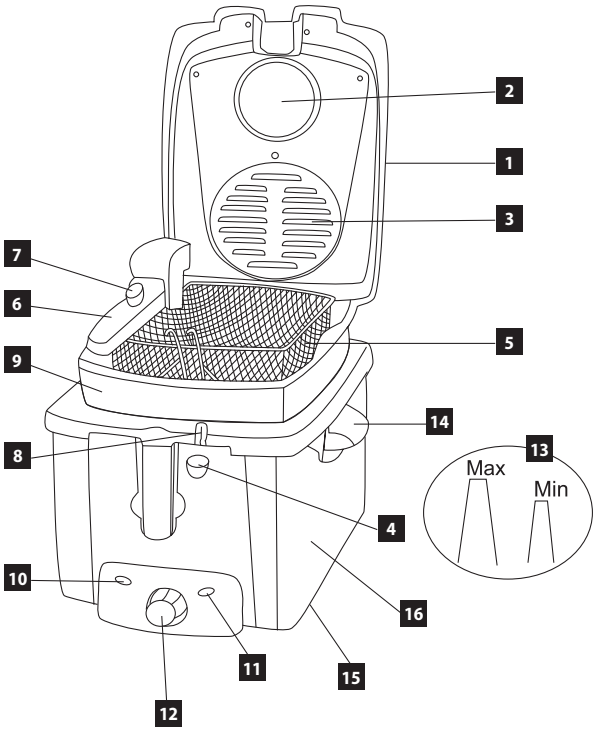
AVERTIZĂRI IMPORTANTE:

- Verificați dacă tensiunea rețelei electrice corespunde cu cea înscrisă pe plăcuța cu date a friteuzei. Pentru alimentarea la rețea folosiți ștecherul din dotare al fripteuzei.
- Nu cufundați piesele electrice în apă și nici în alt lichid.
- Înainte de a umple friteuza cu ulei sau cu grăsime și înainte de a o conecta la rețeaua electrică, asigurați-va, că toate piesele sunt uscate complet și că în cuva de fritat nu au rămas picături de apă.
- Nu conectați aparatul la rețeaua electrică înainte de a-l umple cu ulei sau cu grăsime. Nivelul de ulei sau de grăsime trebuie întotdeauna să fie situat între semnele de minim și maxim. Înainte de o nouă fritare, asigurați-vă că în friteuza este o cantitate suficientă de ulei sau grăsime.
- Întrebuințați numai uleiurile și grăsimile destinate fritării. Dacă în recipient vreți turna grăsime hidrogenată proaspăt, topiți-o mai întâi pe plită și după aceea turnați-o în friteuza neconectată la rețea. Porniți friteuza după ce ați turnat ulei sau grăsime în limitele normale utilizării.
- Nu împănați coșul, fiindcă uleiul încins sau grăsimea s-ar putea revărsa din recipient.
- Nu folosiți aparatul în prezența copiilor și nu le permiteți accesul la aparat în timpul funcționării. acordați-i o continuă atenție.
- Nu mutați aparatul în timpul funcționării, sau cu conținutul fierbinte.
- Nu atingeți suprafața fierbinte. Utilizați mânerele și butoanele.
- Aveți grijă ca grila de evacuare a aburului din capacul să nu se înfundă.
- Puteți vărsa uleiul, sau grăsimea din recipient numai după răcirea completă. Scoateți recipientul din aparat și apoi vărsați conținutul!
- Nu deconectați aparatul trăgând puternic de cablul electric, ci trageți ușor cu mâna ștecherul din priză. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne liber.
- Aveți grijă ca aparatul sau cablul să nu intre în contact cu o suprafață foarte caldă.
- Utilizați friteuza numai pentru scopurile menționate în instrucțiunile de utilizare. Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic.
- Nu folosiți aparatul atunci când are ștecherul sau cablul defect. Luați legătură cu un centru de service autorizat.

Neglijarea instrucțiunilor producătorului duce la anularea dreptului de reparații în garanție.

DESCRIEREA PRODUSULUI

1. **Capac exterior detaşabil cu filtru permanent**
2. **Vizor**
3. **Grilaj pentru evacuarea aburului**
4. **Buton pentru deschiderea capacului**
5. **Coş**
6. **Mâner coş**
7. **Buton mâner coş**
8. **Blocaj capac**
9. **Recipient extractibil**
10. **Lampă de control a conexiunii la reţeaua electrică (roşu)**
11. **Lampă de control a termostatului (verde)**
12. **Termostat**
13. **Indicator de nivel minim şi maxim**
14. **Mânere pentru manevrare**
15. **Picioare antiderapante**
16. **Carcasă**



AVERTISMENT

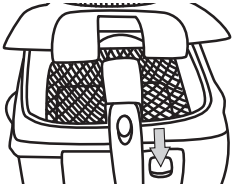
- Înainte de prima utilizare, asiguraţi-vă că produsul nu este deteriorat. Îndepărtaţi toate ambalajele Curăţaţi părţile exterioare ale aparatului cu o cârpă umedă.
- Înainte de a spăla capacul, scoateţi filtrul permanent.
- Spălaţi cu apă fierbinte şi detergent coşul, cuva şi capacul; clătiţi-le şi lăsaţi-le să se usuce.
- Curăţaţi panoul de comandă numai cu o cârpă umedă.
- Asamblaţi toate părţile curăţate. Indicatorul de nivel al uleiului se află pe peretele din spatele cuvei de fritare.
- La deschiderea capacului în timpul prăjirii, se emană o cantitate mare de aburi foarte fierbinţi şi pentru aceasta, trebuie să menţineţi o distanţă de siguranţă.
- Întotdeauna uscaţi alimente, înainte de prăjire. De exemplu cartofi sau alte alimente congelate ar putea cauza spumarea excesivă şi revărsarea uleiului.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

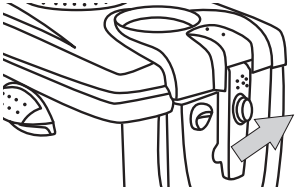
1. Puneți friteuza pe o suprafață orizontală şi stabilă. Din spațiul alocat păstrării cablului de alimentare, scoateți întreaga lungime a acestuia din urmă . Apoi asigurați-vă că nu atinge nicio sursă de căldură din apropiere.
2. Apăsați butonul de deschidere a capacului (fig. 1); arcul va deschide capacul.
3. Prindeți mânerul coşului (fig. 2) şi scoateți coşul afară.
4. Turnați ulei în cuva de fritare astfe încât să nu depăşiți nivelul de maxim (aproximativ 2,5 litri).
5. Reglați termostatul la minim şi conectați aparatul la rețeaua. Se aprinde lampa roşie care indică conectarea la rețeaua electrică.
6. Alegeți temperatura care corespunde sortimentului alimentului de preparat. Se aprinde lampa de control a termostatului. Când aceasta se stinge, înseamnă că uleiul a ajuns la temperatura reglată anterior.

Notă: Dacă închideți friteuza cu capac,, uleiul se va încălzi mai repede.

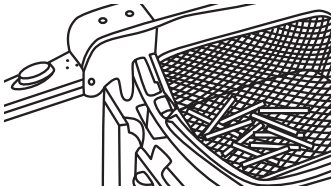
7. Puneți coşul în poziția de scurgere, deschideți friteuza şi introduceți alimentele în coş(fig. 3). Cufundați încet coşul în uleiul încălzit şi închideți capacul.
8. După ce ați terminat fritarea, reglați termostatul la minim
9. Deschideți cu grijă capacul pentru a nu vă frige, apoi scoateți coşul.
10. Goliți coşul şi puneți-l înapoi în friteuză.
11. Deconectați aparatul de la rețea.



(fig. 1)



(fig. 2)



(fig. 3)

Observație: Pentru a mări protecția împotriva eventualei stropiri cu ulei încins, vă recomandăm să puneți cu mare atenție coşul plin în uleiul fierbinte, apoi închideți capacul. După ce ați terminat fritarea, mai întâi ridicați încet capacul friteuzei, apoi coşul puneți-l în poziția de scurgere, după care aşteptați până se scurge uleiul şi apoi răsturnați .

SFATURI UTILE

- Alimentele trebuie să fie uscate complet, în momentul cufundării coşului în ulei sau grăsime încălzite, astfel reduceți consumul de energie electrică şi prelungiți durabilitatea uleiului.
- Preveniți prin spălare şi uscare înainte de fritare lipirea cartofilor prăjiți unii de alții .
- Alimentele cu conținut ridicat de apă, cum ar fi cartofi, ar trebui fritate în două etape, după cum urmează: Încălziți mai întâi uleiul la temperatura maximă şi apoi după un minut puneți cartofi tăiați . Care au fost lăsați să se usuce în prealabil. Aşteptați până când uleiul atinge din nou temperatura maximă, introduceți cartofii şi aşteptați până ce se rumenesc.
- Alimentele congelate nu trebuie să fie decongelate, este bine să fie preparate în friteuza de asemenea în două trepte.
- Alimentele tăvălite în aluat se pot lipi de grilajul coşului. Lipirea poate fi prevenită după cum urmează. Puneți coşul gol în uleiul fierbinte după care introduceți bucățile tăvălite una câte una în coşul scufundat în ulei, cu ajutorul cleştilor de bucătărie. Fiți foarte atenți ca uleiul încins să nu sară din cuvă.

VALORI ORIENTATIVE ALE TEMPERATURII PENTRU PRĂJIREA ANUMITOR

Aliment	Greutate (g)	Temperatură ulei (°C)	Timp de prăjire (min)
Cartofi prăjiți	600	180	8-12
Cartofi de prăjit congelați	600	180	10-14
Carne de pui	400	170	10-15
Carne de pui congelată	400	170	15-20
Carne de peşte	400	160	5-8
Carne de peşte congelată	400	160	8-11
Legume	300	140	6-10
Ciuperci comestibile	300	140	8-12

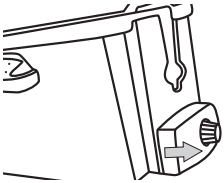
ÎNLOCUIREA ULEIULUI

Durabilitatea de consum a uleiului sau a grăsimii depinde de numărul şi modul fritărilor. Resturile de alimente se depun în partea inferioară a cuvei. Resturile depuse ar trebui îndepărtate regulat prin filtrarea uleiului de exemplu printr-o sită deasă sau prin hârtie sugativă.
Înainte de depozitare, închideți întotdeauna friteuza cu capac pentru ca praful sau alte particule să nu contamineze uleiul sau grăsimea. Înlocuiți uleiul imediat când devine închis la culoare, începe să-şi schimbe mirosul sau să dea o aromă neplăcută alimentelor fritate. Uleiul sau grăsimea utilizate niciodată nu completați cu cele proaspete.
Uleiul sau grăsimea deteriorate nu ar trebui să fie vărsate în WC şi nici în chiuveta din bucătărie. Tunați-l într-un vas închis şi aruncați-l la de deşeuri de tipul respectiv.

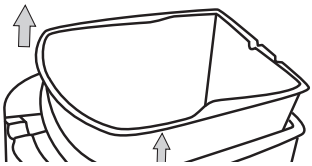
ÎNTREȚINERE ŞI CURĂȚARE

Înainte de a începe curățarea, asigurați-vă, că aparatul s-a răcit, că este deconectat de la rețeaua electrică şi cablul de alimentare se află în spațiul alocat păstrării.

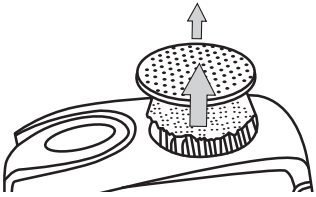
1. Înlăturați capacul şi îndepărtați modulul detaşabil de comandă electronică, vezi fig. 4. Scoateți afară coşul şi cuva de fritare (fig. 5). Vărsați uleiul sau grăsimea într-un vas, care se poate închide şi pe care să-l folosiți pentru o lichidare ulterioară.



(fig. 4)



(fig. 5)



(fig. 6)

La fiecare înlocuire a uleiului, cuva de fritare şi coşul trebuie spălate cu apă caldă şi detergent. Toate componentele pot fi spalate in masina de spalat vase mai putin modulul de comanda.
Înainte de a asambla friteuza, asigurați-vă că toate piesele sunt uscate complet.

2. Modulul de comandă trebuie şters cu o cârpă umedă sau cu hârtie sugativă. El nu se pune în apă nici în alt lichid. Curățarea se execută pe o suprafață uscată şi evitați căzăturile accidentale şi deteriorarea pieselor.
3. Friteuza este dotată cu un capac cu filtru permanent care trebuie spălat regulat. Capacul poate fi spălat în maşina de spălat vase. Procedați după cum urmează: Înlăturați capacul, apăsând blocajul grilei la partea de sus, îndepărtați grila şi scoateți filtrul afară (fig. 6). Puneți filtrul în apă caldă cu detergent şi lăsați-l să se înmoaie timp de câteva minute. Apoi spălați filtrul cu apă curată şi lăsați-l să se usuce bine.

SERVICE

Lucrările de întreținere cu caracter mai vast, sau reparațiile care necesită o intervenție în părțile interioare ale produsului, trebuie să fie executate într-un centru de service specializat.

OCROTIREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

- Optați pentru reciclarea materialelor a ambalajelor şi a aparatelor vechi.
- Cutia aparatului poate fi predată centrelor de colectare şi triere a deşeurilor.
- Pungile din polietilenă (PE) trebuie predate centrelor de colectare a materialelor în vederea reciclării.

Reciclarea aparatului la sfârşitul duratei de funcționare:
Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj arată că acesta nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie depus la un centru de colectare pentru reciclarea instalațiilor electrice şi electronice. Prin asigurarea lichidării corecte a produsului, veți ajuta la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător şi a sănătății umane, care ar decurge din lichidarea incorectă a produsului. Informații detaliate privind reciclarea acestui produs veți obține de la autoritățile locale abilitate, de la serviciile de lichidare a gunoiului menajer sau din magazinul din care ați cumpărat produsul.

Jindřich Valenta - ELKO Valenta, Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň
Tel. +420 465 471 400, Fax: 465 473 304, www.elkovalenta.cz

Elko Valenta Slovakia s. r. o., Zlatovská 27, 911 05 Trenčín
Tel./Fax: +421 32 658 34 65, www.elkovalenta.sk

Elko Valenta Polska Sp. Z. o. o., Ostrowskiego 30, 53-238 Wroclaw
Tel.: +48 71 339 04 44, Fax: 71 339 04 14, www.elkovalenta.pl

Elko Valenta Magyarország Kft., Mogyoródi út 32., 1149 Budapest
Tel.: Tel./Fax: +36 1 363 30 19, www.elkovalenta.hu